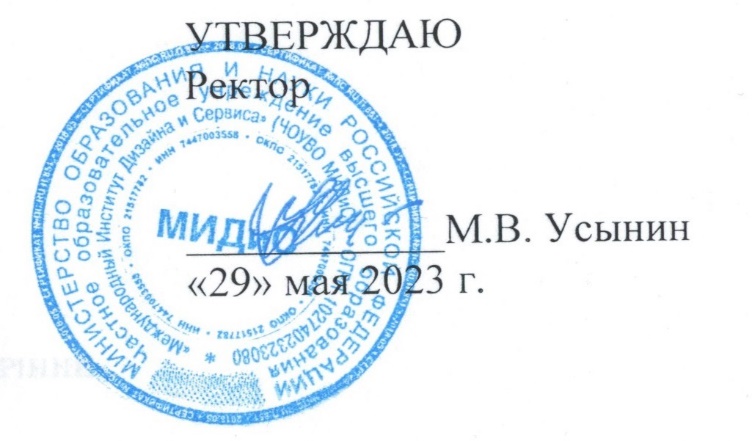
**Частное образовательное учреждение высшего образования**

**«Международный Институт Дизайна и Сервиса»   
(ЧОУВО МИДиС)**

Кафедра гостеприимства и международных  
 бизнес-коммуникаций

****

**Рабочая программа дисциплинЫ**

**МЕТОДОЛОГИЯ ПИТАНИЯ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Управление в гостиничном бизнесе

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

Год набора – 2022

Челябинск – 2023

Рабочая программа дисциплины «Методология питания в индустрии гостеприимства» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата) (утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 08 июня 2017 г. № 515).

Автор-составитель: Кострюкова А.М.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций. Протокол № 10 от 29.05.2023 г.

Заведующий кафедрой гостеприимства

и международных бизнес-коммуникаций,

кандидат педагогических наук, доцент М.В. Василиженко

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1. Наименование дисциплины (модуля), цели и задачи освоения дисциплины (модуля) 4](#_Toc113428087)

[2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы 4](#_Toc113428088)

[3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы 5](#_Toc113428089)

[4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся 5](#_Toc113428090)

[5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий 6](#_Toc113428091)

[6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) 13](#_Toc113428093)

[7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля) 13](#_Toc113428094)

[8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля) 14](#_Toc113428095)

[9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) 14](#_Toc113428096)

[10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении   
образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем 16](#_Toc113428097)

11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) 16

# 1. наименование дисциплины (модуля), цели и задачи освоения дисциплины (МОДУЛЯ)

**1.1. Наименование дисциплины**

Методология питания в индустрии гостеприимства

**1.2. Цель дисциплины**

Формирование у студентов знаний в области рационального, сбалансированного питания и современных достижений в вопросах улучшения структуры питания населения; способности составлять меню суточного пищевого рациона при различном режиме питания.

**1.3. Задачи дисциплины**

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

* усвоение знаний в области рационального, сбалансированного питания населения, профессиональной терминологии;
* выработка навыков составления меню суточного пищевого рациона при различном режиме питания;
* формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний и навыков.

# 2. перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Методология питания в индустрии гостеприимства» направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| Код и наименование  компетенций  выпускника | Код и наименование индикатора достижения  компетенций |
| УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | УК-8.1. Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей; способы действий при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов |
| УК-8.2. Умеет создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества; оказывать первую помощь в чрезвычайных ситуациях; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению |
| УК-8.3. Владеет навыками создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов |
| ПК-3 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства | ПК-3.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и организует их выполнение |
| ПК-3.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в материальных ресурсах и персонале. |
| ПК-3.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы гостеприимств. |
| ПК-7. Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания. | ПК-7.1. Осуществляет организацию процессов основного производства организации питания. |
| ПК-7.2. Разрабатывает производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания. |
| ПК-7.3. Координирует производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания. |
| ПК-10. Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять технохимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания. | ПК-10.1. Проводит входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания. |
| ПК-10.2. Контролирует технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации. |
| ПК-10.3. Осуществляет технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания. |

# 3. Место дисциплины (МОДУЛЯ) в структуре образовательной программы

# Учебная дисциплина «Методология питания в индустрии гостеприимства» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе.

# 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 академических часов. Дисциплина изучается на 1 курсе, 1, 2 семестрах.

**Состав и объем дисциплины** **и виды учебных занятий**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид учебных занятий | Всего | разделение по семестрам | |
| 1 | 2 |
| Общая трудоемкость, ЗЕТ | **4** | **2** | **2** |
| Общая трудоемкость, час. | **144** | **72** | **72** |
| **Аудиторные занятия, час.** | **72** | **34** | **38** |
| Лекции, час. | 38 | 18 | 20 |
| Практические занятия, час. | 34 | 16 | 18 |
| **Самостоятельная работа** | **72** | **38** | **34** |
| Курсовой проект (работа) | - | - |  |
| Контрольные работы | - | - |  |
| Вид итогового контроля (зачет, экзамен) | зачёт | - | зачёт |

# 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

**5.1. Содержание дисциплины**

**Раздел 1. Наука о питании.**

**Тема 1. Введение в курс «Методология питания в индустрии гостеприимства»**. Основные понятия курса. Нутрициология. Пищеварение.

**Тема 2. Пищеварительная система.** Ротовая полость, глотка, пищевод, желудок, тонкий кишечник и толстый кишечник. Всасывание.

**Тема 3. Обмен веществ и энергии.** Метаболизм. Энергетический обмен. Основной и рабочий обмен энергии.

**Раздел 2. Нутриенты.**

**Тема 1. Белки в питании человека.** Белки (строение, функции). Незаменимые аминокислоты. Биологическая ценность белков. Нормирование белков в питании человека.

**Тема 2. Жиры и углеводы в питании человека.** Жиры (строение, функции). Жирные кислоты, жироподобные вещества. Нормирование жиров в питании человека. Углеводы (классификация, функции). Моносахариды, дисахариды и полисахариды. Нормирование углеводов в питании человека.

**Тема 3. Витамины, минеральные вещества, вода в питании человека.** Витамины (классификация, функции). Нарушения витаминной обеспеченности. Минеральные элементы (классификация, функции). Нарушения минеральной обеспеченности. Вода (функции, водный обмен).

**Раздел 3. Состав и пищевая ценность продуктов**

**Тема 1. Пищевая ценность продуктов и блюд.** Понятие пищевой ценности. Расчет пищевой ценности продуктов и блюд.

**Тема 2. Пищевая ценность продуктов растительного и животного происхождения.** Пищевая ценность круп, хлебобулочных изделий, фруктов, ягод и овощей. Пищевая ценность мясных и рыбных продуктов.

**Раздел 4. Научно-обоснованные принципы здорового питания**

**Тема 1. Рациональное питание. Правила здорового питания.** Понятие рационального питания. Основные принципы составления суточного меню.

**Раздел 5. Пищевой статус организма**

**Тема 1. Пищевой статус. Антропометрические показатели.** Понятие пищевого статуса. Основные и антропометрические показатели. Индекс Кетле. Ожирение.

**Раздел 6. Современные научные и альтернативные теории питания**

**Тема 1. Теория сбалансированного питания и другие современные научные теории питания. Альтернативные теории питания.** Теория сбалансированного питания Покровского. Теории адекватного, оптимального, функционального и персонального питания. Альтернативные теории питания (вегетарианство, сыроедение, концепция «живой энергии», лечебное голодание, средиземноморская диета, раздельное питание, низкоуглеводные диеты, диета по группе крови, макробиотика).

**Раздел 7. Оптимизация питания**

**Тема 1. Оптимизация питания.** Биологически активные добавки. Обогащение продуктов питания. Генетически модифицированные продукты питания.

**Раздел 8. Питание разных групп населения**

**Тема 1. Питание детей и подростков.** Основные принципы. Энергетическая ценность, белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные элементы в питании детей и подростков.

**Тема 2. Питание беременных и кормящих женщин.** Основные принципы. Энергетическая ценность, белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные элементы в питании беременных и кормящих женщин.

**Тема 3. Питание людей, занимающихся умственным трудом.** Основные принципы. Энергетическая ценность, белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные элементы в питании в питании людей, занимающихся умственным трудом.

**Тема 4. Питание пожилых людей.** Основные принципы. Энергетическая ценность, белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные элементы в питании пожилых людей.

**Раздел 9. Лечебное и лечебно-профилактические питание.**

**Тема 1. Основы лечебного питания.** Принципы лечебного питания. Диетические свойства продуктов. Группы диетических продуктов. Система диет в лечебном питании.

**Тема 2. Лечебно-профилактическое питание.** Принципы лечебно-профилактического питания. Энергетическая ценность, белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные элементы в ЛПП.

**Раздел 10. Пища как источник токсических и полезных биологически активных веществ**

**Тема 1. Вредные вещества и загрязнители пищевых продуктов.** Вредные природные компоненты пищи. Пищевые добавки. Загрязнители пищевых продуктов.

**Тема 2. Защитные компоненты пищи**. Вещества, участвующие в обеспечении функции барьерных тканей. Вещества, повышающие обезвреживающую функцию печени. Антимикробная и антиканцерогенная защита организма.

**Раздел 11. Пищевые заболевания.**

**Тема 1. Пищевые инфекционные заболевания.** Виды, возбудители, симптомы, меры профилактики.

**Тема 2. Пищевые интоксикации и глистные заболевания.** Виды, причины, симптомы, меры профилактики.

**Раздел 12. Санитарные требования**

**Тема 1. Санитарные правила и требования.** Санитарные правила и требования к работе с разными группами продуктов.

**Раздел 13. Изучение фактического питания по анализу частоты потребления пищи.**

**Тема 1. Изучение фактического питания по анализу частоты потребления пищи.** Расчет суточного потребления энергии и пищевых веществ.

**5.2. Тематический план**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Номера и наименование разделов и тем | Количество часов | | | | | | |
| Общая  трудоёмкость | | из них | | | | |
| Самостоятельная работа | Аудиторные  занятия | | из них | |
| Лекции | Практические занятия |
| **1 семестр** | | | | | | | |
| **Раздел 1. Наука о питании** | | | | | | | |
| **Тема 1.** Введение в курс «Методология питания в индустрии гостеприимства» | 2 | | - | 2 | 2 | | - |
| **Тема 2.** Пищеварительная система. | 2 | | - | 2 | 2 | | - |
| **Тема 3.** Обмен веществ и энергии. | 10 | | 6 | 4 | 2 | | 2 |
| **Раздел 2. Нутриенты** | | | | | | | |
| **Тема 1.**Белки в питании человека. | 4 | | 2 | 2 | 2 | | - |
| **Тема 2.**Жиры и углеводы в питании человека. | 4 | | - | 4 | 4 | | - |
| **Тема 3.**Витамины, минеральные вещества, вода в питании человека. | 18 | | 12 | 6 | 4 | | 2 |
| **Раздел 3.** **Состав и пищевая ценность продуктов** | | | | | | | |
| **Тема 1.** Пищевая ценность продуктов и блюд. | | 8 | 6 | 2 | - | | 2 |
| **Тема 2.** Пищевая ценность продуктов растительного и животного происхождения. | | 18 | 12 | 6 | - | | 6 |
| **Раздел 4. Научно-обоснованные принципы здорового питания** | | | | | | | |
| **Тема 1.** Рациональное питание. Правила здорового питания. | 6 | | - | 6 | 2 | | 4 |
| **Итого по 1 семестру** | **72** | | **38** | **34** | **18** | | **16** |
| **2 семестр** | | | | | | | |
| **Раздел 5. Пищевой статус организма** | | | | | | | |
| **Тема 1.** Пищевой статус. Антропометрические показатели. | **2** | | - | 2 | 2 | | - |
| **Раздел 6. Современные научные и альтернативные теории питания** | | | | | | | |
| **Тема 1.** Теория сбалансированного питания и другие современные научные теории питания. Альтернативные теории питания. | 24 | | 18 | 6 | 4 | | 2 |
| **Раздел 7. Оптимизация питания** | | | | | | | |
| **Тема 1.** Оптимизация питания. | 10 | | 6 | 4 | 4 | | - |
| **Раздел 8. Питание разных групп населения** | | | | | | | |
| **Тема 1.** Питание детей и подростков. | 2 | | - | 2 | - | | 2 |
| **Тема 2.** Питание беременных и кормящих женщин. | 2 | | - | 2 | - | | 2 |
| **Тема 3.** Питание людей, занимающихся умственным трудом. | 2 | | - | 2 | - | | 2 |
| **Тема 4.** Питание пожилых людей. | 2 | | - | 2 | - | | 2 |
| **Раздел 9. Лечебное и лечебно-профилактическое питание** | | | | | | | |
| **Тема 1.** Основы лечебного питания. | 2 | | - | 2 | 2 | | - |
| **Тема 2.** Лечебно-профилактическое питание. | 2 | | - | 2 | 2 | | - |
| **Раздел 10. Пища как источник токсических и полезных биологически активных веществ** | | | | | | | |
| **Тема 1.** Вредные вещества и загрязнители пищевых продуктов. | 2 | | - | 2 | 2 | | - |
| **Тема 2.** Защитные компоненты пищи. | 2 | | - | 2 | 2 | | - |
| **Раздел 11. Пищевые заболевания** | | | | | | | |
| **Тема 1.** Пищевые инфекционные заболевания. | 2 | | - | 2 | - | | 2 |
| **Тема 2.** Пищевые интоксикации и глистные заболевания. | 2 | | - | 2 | - | | 2 |
| **Раздел 12. Санитарные требования** | | | | | | | |
| **Тема 1.** Санитарные правила и требования. | 2 | | - | 2 | - | | 2 |
| **Раздел 13. Изучение фактического питания по анализу частоты потребления пищи.** | | | | | | | |
| **Тема 1.** Изучение фактического питания по анализу частоты потребления пищи. | 14 | | 10 | 4 | 2 | | 2 |
| **Итого по 2 семестру** | **72** | | **34** | **38** | **20** | | **18** |
| **Всего по дисциплине** | **144** | | **72** | **72** | **28** | | **34** |
| **Всего зачетных единиц** | **4** | |  |  |  | |  |

**5.3. Лекционные занятия**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тема | Содержание | часы | Формируемые компетенции |
| **Раздел 1. Наука о питании** | | | |
| **Тема 1.** Введение в курс «Методология питания в индустрии гостеприимства» | Основные понятия курса. Нутрициология. Пищеварение. | 2 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 |
| **Тема 2.** Пищеварительная система. | Ротовая полость, глотка, пищевод, желудок, тонкий кишечник и толстый кишечник. Всасывание. | 2 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 |
| **Тема 3.** Обмен веществ и энергии. | Метаболизм. Энергетический обмен. Основной и рабочий обмен энергии. | 2 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 |
| **Раздел 2. Нутриенты** | | | |
| **Тема 1.**Белки в питании человека. | Белки (строение, функции). Незаменимые аминокислоты. Биологическая ценность белков. Нормирование белков в питании человека. | 2 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 |
| **Тема 2.**Жиры и углеводы в питании человека. | Жиры (строение, функции). Жирные кислоты, жироподобные вещества. Нормирование жиров в питании человека. Углеводы (классификация, функции). Моносахариды, дисахариды и полисахариды. Нормирование углеводов в питании человека. | 4 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 |
| **Тема 3.**Витамины, минеральные вещества, вода в питании человека. | Витамины (классификация, функции). Нарушения витаминной обеспеченности. Минеральные элементы (классификация, функции). Нарушения минеральной обеспеченности. Вода (функции, водный обмен). | 4 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 |
| **Раздел 4. Научно-обоснованные принципы здорового питания** | | | |
| **Тема 1.** Рациональное питание. Правила здорового питания. | Понятие рационального питания. Основные принципы составления суточного меню. | 2 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 |
| **Раздел 5. Пищевой статус организма** | | | |
| **Тема 1.** Пищевой статус. Антропометрические показатели. | Понятие пищевого статуса. Основные и антропометрические показатели. Индекс Кетле. Ожирение. | 2 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 |
| **Раздел 6. Современные научные и альтернативные теории питания** | | | |
| **Тема 1.** Теория сбалансированного питания и другие современные научные теории питания. Альтернативные теории питания. | Теория сбалансированного питания Покровского. Теории адекватного, оптимального, функционального и персонального питания. Альтернативные теории питания (вегетарианство, сыроедение, концепция «живой энергии», лечебное голодание, средиземноморская диета, раздельное питание, низкоуглеводные диеты, диета по группе крови, макробиотика). | 4 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 |
| **Раздел 7. Оптимизация питания** | | | |
| **Тема 1.** Оптимизация питания. | Биологически активные добавки. Обогащение продуктов питания. Генетически модифицированные продукты питания. | 4 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 |
| **Раздел 9. Лечебное и лечебно-профилактическое питание** | | | |
| **Тема 1.** Основы лечебного питания. | Принципы лечебного питания. Диетические свойства продуктов. Группы диетических продуктов. Система диет в лечебном питании. | 2 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 |
| **Тема 2.** Лечебно-профилактическое питание. | Принципы лечебно-профилактического питания. Энергетическая ценность, белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные элементы в ЛПП. | 2 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 |
| **Раздел 10. Пища как источник токсических и полезных биологически активных веществ** | | | |
| **Тема 1.** Вредные вещества и загрязнители пищевых продуктов. | Вредные природные компоненты пищи. Пищевые добавки. Загрязнители пищевых продуктов. | 2 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 |
| **Тема 2.** Защитные компоненты пищи. | Вещества, участвующие в обеспечении функции барьерных тканей. Вещества, повышающие обезвреживающую функцию печени. Антимикробная и антиканцерогенная защита организма. | 2 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 |
| **Раздел 13. Изучение фактического питания по анализу частоты потребления пищи** | | | |
| **Тема 1.** Изучение фактического питания по анализу частоты потребления пищи. | Методика расчета суточного потребления энергии и пищевых веществ по анализу частоты потребления пищи. | 2 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 |

**5.4. Практические занятия**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Тема | Содержание | час. | Формируемые компетенции | Методы и формы контроля формируемых компетенций |
| **Раздел 1. Наука о питании** | | | | |
| **Тема 3.** Обмен веществ и энергии. | 1. Расчет величин основного обмена и рабочего обмена.  2. Контрольная работа. | 2 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 | Практическое задание (ситуационная задача)  Контрольная работа |
| **Раздел 2. Нутриенты** | | | | |
| **Тема 3.**Витамины, минеральные вещества, вода в питании человека. | Витамины и минеральные элементы (суточная потребность, функции и источники). | 2 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 | Доклад с презентацией |
| **Раздел 3.** **Состав и пищевая ценность продуктов** | | | | |
| **Тема 1.** Пищевая ценность продуктов и блюд. | Расчет пищевой ценности блюда. | 2 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 | Практическое задание (ситуационная задача) |
| **Тема 2.** Пищевая ценность продуктов растительного и животного происхождения. | 1. Работа с таблицей «. Сравнительная характеристика пищевой ценности продуктов растительного происхождения».  2. Работа с таблицей «. Сравнительная характеристика пищевой ценности продуктов животного происхождения».  3. Пищевая ценность овощей, фруктов и ягод. | 6 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 | Работа  с таблицей  Доклад с презентацией |
| **Раздел 4. Научно-обоснованные принципы здорового питания** | | | | |
| **Тема 1.** Рациональное питание. Правила здорового питания. | 1. Составлению суточного меню.  2. Расчет пищевой ценности меню. | 4 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 | Практические задания (ситуационная задача) |
| **Раздел 6. Современные научные и альтернативные теории питания** | | | | |
| **Тема 1.** Теория сбалансированного питания и другие современные научные теории питания. Альтернативные теории питания. | 1. Альтернативные теории питания.  2. Контрольная работа. | 2 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 | Доклад с презентацией  Контрольная работа |
| **Раздел 8. Питание разных групп населения** | | | | |
| **Тема 1.** Питание детей и подростков. | Работа с ментальной картой «Особенности питания детей и подростков». | 2 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 | Ментальная карта |
| **Тема 2.** Питание беременных и кормящих женщин. | Работа с таблицей «Особенности питания беременных и кормящих женщин». | 2 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 | Работа  с таблицей |
| **Тема 3.** Питание людей, занимающихся умственным трудом. | Работа с ментальной картой «Особенности питания людей, занимающихся умственным трудом». | 2 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 | Работа с ментальной картой |
| **Тема 4.** Питание пожилых людей. | Работа с конспектом «Особенности питания пожилых людей». | 2 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 | Написание конспекта |
| **Раздел 11. Пищевые заболевания** | | | | |
| **Тема 1.** Пищевые инфекционные заболевания. | Работа с таблицей «Характеристика пищевых инфекционных заболеваний» | 2 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 | Работа  с таблицей |
| **Тема 2.** Пищевые интоксикации и глистные заболевания. | Работа с таблицей «Характеристика пищевых интоксикаций и глистных заболеваний» | 2 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 | Работа  с таблицей |
| **Раздел 12. Санитарные требования** | | | | |
| **Тема 1.** Санитарные правила и требования. | Работа с конспектом «Санитарные правила и требования к работе с разными группами продуктов» | 2 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 | Конспект |
| **Раздел 13. Изучение фактического питания по анализу частоты потребления пищи** | | | | |
| **Тема 1.** Изучение фактического питания по анализу частоты потребления пищи. | Расчет суточного потребления энергии и пищевых веществ. | 2 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 | Практическое задание (ситуационная задача) |

**5.5. Самостоятельная работа обучающихся**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Тема | Виды  самостоятельной  работы | час. | Формируемые  компетенции | Методы и формы контроля  формируемых  компетенций |
| **Раздел 1.** **Наука о питании** | | | | |
| **Тема 3.** Обмен веществ и энергии. | 1. Составление таблицы для хронометражно-табличного метода расчета рабочего обмена.  2. Подготовка к контрольной работе. | 6 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 | Проверка самостоятельной работы (решение задач).  Проверка контрольной работы. |
| **Раздел 2. Нутриенты** | | | | |
| **Тема 1.**Белки в питании человека. | Конспект «Функции незаменимых аминокислот» | 2 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 | Проверка самостоятельной работы (конспект). |
| **Тема 3.**Витамины, минеральные вещества, вода в питании человека. | Подготовка доклада «Витамины и минеральные элементы (суточная потребность, функции и источники)». | 12 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 | Проверка самостоятельной работы (доклад с презентацией). |
| **Раздел 3.** **Состав и пищевая ценность продуктов** | | | | |
| **Тема 1.** Пищевая ценность продуктов и блюд. | Подготовка к решению задачи. | 6 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 | Проверка самостоятельной работы (решение задач) |
| **Тема 2.** Пищевая ценность продуктов растительного и животного происхождения. | Подготовка доклада «Пищевая ценность овощей, фруктов и ягод». | 12 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 | Проверка самостоятельной работы (доклад с презентацией). |
| **Раздел 6. Современные научные и альтернативные теории питания** | | | | |
| **Тема 1.** Теория сбалансированного питания и другие современные научные теории питания. Альтернативные теории питания. | 1. Подготовка доклада «Альтернативные теории питания».  2. Подготовка к контрольной работе. | 18 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 | Проверка самостоятельной работы (доклад с презентацией).  Проверка контрольной работы. |
| **Раздел 7. Оптимизация питания** | | | | |
| **Тема 1.** Оптимизация питания. | Выполнение задания «Биологически активные добавки» | 6 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 | Проверка самостоятельной работы (презентация). |
| **Раздел 13. Изучение фактического питания по анализу частоты потребления пищи** | | | | |
| **Тема 1.** Изучение фактического питания по анализу частоты потребления пищи. | Подготовка к решению практического задания. | 10 | УК-8  ПК-3  ПК-7  ПК-10 | Проверка самостоятельной работы (задача). |

# 6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине «Методология питания в индустрии гостеприимства» представлен отдельным документом и является частью рабочей программы.

# 7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (МОДУЛЯ)

**Печатные издания**

1. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг [Текст] : учеб. пособие для вузов / Н. Ю. Арбузова. - 4-е изд. испр. - М.: Академия, 2017. - 224 с. - (Бакалавриат).

2. Джум Т.А. Организация и технология питания туристов [Текст] : учеб. пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: МАГИСТР: ИНФРА-М, 2015. - 320с.

3. Дроздова Т.М. Физиология питания [Текст]: учебник / Т.М.Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Позняковский. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2017. - 352с.: ил. - (Питание).

**Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Васильева И.В. Физиология питания: учебник и практикум для бакалавриата / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2023. — 235 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530345 (дата обращения: 22.05.2023).

2. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2023. — 220 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532518 (дата обращения: 22.05.2023).

3. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г.С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2023. — 396 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512685 (дата обращения: 22.05.2023).

4.Тимохина Т.Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник для вузов / Т.Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва: Юрайт, 2023. — 300 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511182 (дата обращения: 22.05.2023).

**Дополнительные источники** *(при необходимости)*

1. Введение в технологию продуктов питания. Практикум: учебное пособие для вузов / Н Г. Кульнева, В.А. Голыбин, Ю.И. Последова, В.А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2023. — 141 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517465 (дата обращения: 22.05.2023).

2. Жабина С.Б. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание: учебное пособие для вузов / С.Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2023. — 264 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/515290 (дата обращения: 22.05.2023).

3. Пасько О.В.  Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для вузов / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2023. — 268 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513862 (дата обращения: 22.05.2023).

4. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для вузов / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. — Москва: Юрайт, 2023. — 179 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513829 (дата обращения: 22.05.2023).

5. Щетинин М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для вузов / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2023. — 299 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513830 (дата обращения: 22.05.2023).

# 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (МОДУЛЯ)

Для выполнения заданий, предусмотренных рабочей программой, используются рекомендованные Интернет-сайты, ЭБС.

**Электронные образовательные ресурсы**

* Министерство науки и высшего образования Российской Федерации: https://minobrnauki.gov.ru/;
* Федеральный портал «Российское образование»: <http://edu.ru/>;
* Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»: <http://window.edu.ru/>;
* Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов: <http://school-collection.edu.ru/>;
* Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов: http: //fcior. /edu.ru/;
* Образовательная платформа «Юрайт»: https://urait.ru
* Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: https://www.rospotrebnadzor.ru

# 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина «Методология питания в индустрии гостеприимства» обладает огромным гуманистическим потенциалом, знакомство с её основами способствует формированию общей и научной культуры обучающегося, обеспечивает профессиональную подготовку, развивает его мировоззрение, формирует общепрофессиональные компетенции, касающиеся готовности разрабатывать технологии гостиничного дела, развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя.

Предметом изучения дисциплины являются методы, правила и приемы хозяйственной деятельности, используемые в процессе производства продукции, выполнения работ, предоставления услуг.

Цель дисциплины - формирование у студентов знаний в области рационального, сбалансированного питания и современных достижений в вопросах улучшения структуры питания населения; способности составлять меню суточного пищевого рациона при различном режиме питания.

Основные задачи дисциплины – усвоение знаний в области рационального, сбалансированного питания населения, профессиональной терминологии; выработка навыков составления меню суточного пищевого рациона при различном режиме питания; формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний и навыков.

**Структура дисциплины** включает в себя тринадцать тематических разделов, лекционные, практические занятий и самостоятельную работу обучающихся.

Раздел 1. Наука о питании.

Раздел 2. Нутриенты.

Раздел 3. Состав и пищевая ценность продуктов

Раздел 4. Научно-обоснованные принципы здорового питания

Раздел 5. Пищевой статус организма

Раздел 6. Современные научные и альтернативные теории питания

Раздел 7. Оптимизация питания

Раздел 8. Питание разных групп населения

Раздел 9. Лечебное и лечебно-профилактические питание.

Раздел 10. Пища как источник токсических и полезных биологически активных веществ

Раздел 11. Пищевые заболевания.

Раздел 12. Санитарные требования

Раздел 13. Изучение фактического питания по анализу частоты потребления пищи.

При подготовке к зачету следует обратить внимание на содержание основных разделов дисциплины, определение основных понятий курса, методик расчета. Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

* готовность студентов к самостоятельному труду;
* наличие и доступность необходимого учебно-методического и справочного материала;
* консультационная помощь.

Формы самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ учебных дисциплин содержанием учебной дисциплины, учитывая степень подготовленности студентов.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов может осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине, может проходить в письменной, устной или смешанной форме.

Виды самостоятельной работы студентов:

* Работа с конспектом;
* Решение задач;
* Подготовка к контрольным работам;
* Подготовка доклада с презентацией;
* Подготовка к тесту.

# 10.Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (МОДУЛЮ), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

***Перечень информационных технологий:***

Платформа для презентаций Microsoft PowerPoint;

онлайн платформа для командной работы Miro;

текстовый и табличный редактор Microsoft Word;

портал института http://portal.midis.info

***Перечень программного обеспечения:***

1С: Предприятие. Комплект для высших и средних учебных заведений (1C – 8985755)

Mozilla Firefox

Adobe Reader

ESET Endpoint Antivirus

Microsoft™ Windows® 10 (DreamSpark Premium Electronic Software Delivery id700549166)

Microsoft™ Office®

Google Chrome

«Балаболка»

NVDA.RU

«Гарант аэро»

КонсультантПлюс

***Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы***

1. «Гарант аэро»
2. КонсультантПлюс
3. Научная электронная библиотека «Elibrary.ru».

Сведения об электронно-библиотечной системе

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Основные сведения об электронно-библиотечной  системе | Краткая характеристика |
| 1. | Наименование электронно-библиотечной системы, представляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет | Образовательная платформа «Юрайт»: https://urait.ru |

# 11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудованных учебных аудиторий, аудиторий для практических занятий | Перечень материального оснащения, оборудования и технических средств обучения |
| 1. | Лекционная аудитория  № 219  (Аудитория для проведения занятий всех видов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации) | *Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:*  Компьютер  Проектор  Экран  Парты  Стол учителя  Стулья  Стул учителя  Доска магнитно-маркерная  Светильники  Кафедра  Автоматизированное рабочее место обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет». |
| 2. | Библиотека  Читальный зал № 122 | *Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:*  Автоматизированные рабочие места библиотекарей  Автоматизированные рабочие места для читателей  Принтер  Сканер  Стеллажи для книг  Кафедра  Выставочный стеллаж  Каталожный шкаф  Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы)  Стенд информационный  **Условия для лиц с ОВЗ:**  Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ  Линза Френеля  Специальная парта для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата  Клавиатура с нанесением шрифта Брайля  Компьютер с программным обеспечением для лиц с ОВЗ  Световые маяки на дверях библиотеки  Тактильные указатели направления движения  Тактильные указатели выхода из помещения  Контрастное выделение проемов входов и выходов из помещения  Табличка с наименованием библиотеки, выполненная шрифтом Брайля  Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет». |