Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 06.10.2023 10:46:56
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
_____ М.В. Усынин
«29» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
МЕТОДОЛОГИЯ ПИТАНИЯ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль): Гостиничная деятельность
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очная
Год набора – 2020

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

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

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.....5

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

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

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

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

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

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) 14

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

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 безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1. Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы действий в чрезвычайных ситуациях;
	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 методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности
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) Гостиничная деятельность.

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.	**74**	**34**	**40**
Лекции, час.	37	17	20
Практические занятия, час., в т.ч. в форме практической подготовки	37 37	17 17	20 20
Самостоятельная работа	**70**	**38**	**32**
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	из них
						практическая подготовка
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	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	2
Раздел 3. Состав и пищевая ценность продуктов						
Тема 1. Пищевая ценность продуктов и блюд.	8	6	2	-	2	2
Тема 2. Пищевая ценность продуктов растительного и животного происхождения.	18	12	6	-	6	6
Раздел 4. Научно-обоснованные принципы здорового питания						
Тема 1. Рациональное питание. Правила здорового питания.	6	-	6	1	5	5
Итого по 1 семестру	**72**	**38**	**34**	**17**	**17**	**17**
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.	22	16	6	4	2	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	2
Тема 2. Питание беременных и кормящих женщин.	2	-	2	-	2	2
Тема 3. Питание людей, занимающихся умственным трудом.	2	-	2	-	2	2
Тема 4. Питание пожилых людей.	2	-	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	2
Тема 2. Пищевые интоксикации и глистные заболевания.	2	-	2	-	2	2
Раздел 12. Санитарные требования						
Тема 1. Санитарные правила и требования.	2	-	2	-	2	2
Раздел 13. Изучение фактического питания по анализу частоты потребления пищи.						
Тема 1. Изучение фактического питания по анализу частоты потребления пищи.	16	10	6	2	4	4
Итого по 2 семестру	**72**	**32**	**40**	**20**	**20**	**20**
Всего по дисциплине	**144**	**72**	**72**	**28**	**34**	**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.	1	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	Теория сбалансированного питания Покровского. Теории адекватного, оптимального, функционального и персональ-	4	УК-8 ПК-3 ПК-7 ПК-10

научные теории питания. Альтернативные теории питания.	ного 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.	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 в форме практической подготовки

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.	5	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	Написание конспекта

			ПК-10	
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.	4	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.	16	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 (1С – 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».