

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Усынин Максим Валерьевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 11.08.2026 15:51:14  
Уникальный идентификатор документа:  
f498e59e83f65dd7c7ce7bb8a25cbbabb33ebc58

**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 – 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 25.05.2026

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 текущего контроля успеваемости и 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 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 теххимический, 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        |
| <b>Аудиторные занятия, час.</b>                                       | <b>72</b> | <b>34</b>               | <b>38</b> |
| Лекции, час.                                                          | 38        | 18                      | 20        |
| Практические занятия, час.,<br>в т.ч. в форме практической подготовки | 34<br>34  | 16<br>16                | 18<br>18  |

|                                         |           |           |           |
|-----------------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| <b>Самостоятельная работа</b>           | <b>72</b> | <b>38</b> | <b>34</b> |
| 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-профилактическое 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<br>практи-<br>ческая подго-<br>товка |
| 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  |
| <b>Раздел 2. Нутриенты</b>                                                                                           |     |    |    |    |    |    |
| 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  |
| <b>Раздел 3. Состав и пищевая ценность продуктов</b>                                                                 |     |    |    |    |    |    |
| 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  |
| <b>Раздел 4. Научно-обоснованные принципы здорового питания</b>                                                      |     |    |    |    |    |    |
| Тема 1. Рациональное питание. Правила здорового питания.                                                             | 6   | -  | 6  | 2  | 4  | 4  |
| Итого по 1 семестру                                                                                                  | 72  | 38 | 34 | 18 | 16 | 16 |
| <b>2 семестр</b>                                                                                                     |     |    |    |    |    |    |
| <b>Раздел 5. Пищевой статус организма</b>                                                                            |     |    |    |    |    |    |
| Тема 1. Пищевой статус. Антропометрические показатели.                                                               | 2   | -  | 2  | 2  | -  | -  |
| <b>Раздел 6. Современные научные и альтернативные теории питания</b>                                                 |     |    |    |    |    |    |
| Тема 1. Теория сбалансированного питания и другие современные научные теории питания. Альтернативные теории питания. | 24  | 18 | 6  | 4  | 2  | 2  |
| <b>Раздел 7. Оптимизация питания</b>                                                                                 |     |    |    |    |    |    |
| Тема 1. Оптимизация питания.                                                                                         | 10  | 6  | 4  | 4  | -  | -  |
| <b>Раздел 8. Питание разных групп населения</b>                                                                      |     |    |    |    |    |    |
| 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  |
| <b>Раздел 9. Лечебное и лечебно-профилактическое питание</b>                                                         |     |    |    |    |    |    |
| Тема 1. Основы лечебного питания.                                                                                    | 2   | -  | 2  | 2  | -  | -  |
| Тема 2. Лечебно-профилактическое питание.                                                                            | 2   | -  | 2  | 2  | -  | -  |
| <b>Раздел 10. Пища как источник токсических и полезных биологически активных веществ</b>                             |     |    |    |    |    |    |
| Тема 1. Вредные вещества и загрязнители пищевых продуктов.                                                           | 2   | -  | 2  | 2  | -  | -  |
| Тема 2. Защитные компоненты пищи.                                                                                    | 2   | -  | 2  | 2  | -  | -  |
| <b>Раздел 11. Пищевые заболевания</b>                                                                                |     |    |    |    |    |    |
| Тема 1. Пищевые инфекционные заболевания.                                                                            | 2   | -  | 2  | -  | 2  | 2  |
| Тема 2. Пищевые интоксикации и глистные заболевания.                                                                 | 2   | -  | 2  | -  | 2  | 2  |
| <b>Раздел 12. Санитарные требования</b>                                                                              |     |    |    |    |    |    |
| Тема 1. Санитарные правила и требования.                                                                             | 2   | -  | 2  | -  | 2  | 2  |
| <b>Раздел 13. Изучение фактического питания по анализу частоты потребления пищи.</b>                                 |     |    |    |    |    |    |
| Тема 1. Изучение фактического питания по анализу частоты потребления пищи.                                           | 14  | 10 | 4  | 2  | 2  | 2  |
| Итого по 2 семестру                                                                                                  | 72  | 34 | 38 | 20 | 18 | 18 |
| Всего по дисциплине                                                                                                  | 144 | 72 | 72 | 28 | 34 | 34 |
| Всего зачетных единиц                                                                                                | 4   |    |    |    |    |    |

### 5.3. Лекционные занятия

| Тема                                                                                      | Содержание                                                                                                                                                                                                                     | часы | Формируемые компетенции       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------|
| <b>Раздел 1. Наука о питании</b>                                                          |                                                                                                                                                                                                                                |      |                               |
| <b>Тема 1.</b> Введение в курс «Методология питания в индустрии гостеприимства»           | Основные понятия курса. Нутрициология. Пищеварение.                                                                                                                                                                            | 2    | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Тема 2.</b> Пищеварительная система.                                                   | Ротовая полость, глотка, пищевод, желудок, тонкий кишечник и толстый кишечник. Всасывание.                                                                                                                                     | 2    | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Тема 3.</b> Обмен веществ и энергии.                                                   | Метаболизм. Энергетический обмен. Основной и рабочий обмен энергии.                                                                                                                                                            | 2    | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Раздел 2. Нутриенты</b>                                                                |                                                                                                                                                                                                                                |      |                               |
| <b>Тема 1.</b> Белки в питании человека.                                                  | Белки (строение, функции). Незаменимые аминокислоты. Биологическая ценность белков. Нормирование белков в питании человека.                                                                                                    | 2    | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Тема 2.</b> 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<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Тема 3.</b> 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<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Раздел 4. Научно-обоснованные принципы здорового питания</b>                           |                                                                                                                                                                                                                                |      |                               |
| <b>Тема 1.</b> Рациональное питание. Правила здорового питания.                           | Понятие рационального питания. Основные принципы составления суточного меню.                                                                                                                                                   | 2    | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Раздел 5. Пищевой статус организма</b>                                                 |                                                                                                                                                                                                                                |      |                               |
| <b>Тема 1.</b> Пищевой статус. Антропометрические показатели.                             | Понятие пищевого статуса. Основные и антропометрические показатели. Индекс Кетле. Ожирение.                                                                                                                                    | 2    | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Раздел 6. Современные научные и альтернативные теории питания</b>                      |                                                                                                                                                                                                                                |      |                               |
| <b>Тема 1.</b> Теория сбалансированного питания и другие современные научные теории пита- | Теория сбалансированного питания Покровского. Теории адекватного, оптимального, функционального и персонального питания. Альтернативные тео-                                                                                   | 4    | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 |

|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                   |   |                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------|
| ния. Альтернативные теории питания.                                                      | рии питания (вегетарианство, сыроедение, концепция «живой энергии», лечебное голодание, средиземноморская диета, раздельное питание, низкоуглеводные диеты, диета по группе крови, макробиотика). |   |                               |
| <b>Раздел 7. Оптимизация питания</b>                                                     |                                                                                                                                                                                                   |   |                               |
| <b>Тема 1.</b> Оптимизация питания.                                                      | Биологически активные добавки. Обогащение продуктов питания. Генетически модифицированные продукты питания.                                                                                       | 4 | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Раздел 9. Лечебное и лечебно-профилактическое питание</b>                             |                                                                                                                                                                                                   |   |                               |
| <b>Тема 1.</b> Основы лечебного питания.                                                 | Принципы лечебного питания. Диетические свойства продуктов. Группы диетических продуктов. Система диет в лечебном питании.                                                                        | 2 | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Тема 2.</b> Лечебно-профилактическое питание.                                         | Принципы лечебно-профилактического питания. Энергетическая ценность, белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные элементы в ЛПП.                                                                | 2 | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Раздел 10. Пища как источник токсических и полезных биологически активных веществ</b> |                                                                                                                                                                                                   |   |                               |
| <b>Тема 1.</b> Вредные вещества и загрязнители пищевых продуктов.                        | Вредные природные компоненты пищи. Пищевые добавки. Загрязнители пищевых продуктов.                                                                                                               | 2 | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Тема 2.</b> Защитные компоненты пищи.                                                 | Вещества, участвующие в обеспечении функции барьерных тканей. Вещества, повышающие обезвреживающую функцию печени. Антимикробная и антиканцерогенная защита организма.                            | 2 | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Раздел 13. Изучение фактического питания по анализу частоты потребления пищи</b>      |                                                                                                                                                                                                   |   |                               |
| <b>Тема 1.</b> Изучение фактического питания по анализу частоты потребления пищи.        | Методика расчета суточного потребления энергии и пищевых веществ по анализу частоты потребления пищи.                                                                                             | 2 | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 |

#### 5.4. Практические занятия в форме практической подготовки

| Тема                                    | Содержание                                                                      | час. | Формируемые компетенции       | Методы и формы контроля формируемых компетенций                  |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>Раздел 1. Наука о питании</b>        |                                                                                 |      |                               |                                                                  |
| <b>Тема 3.</b> Обмен веществ и энергии. | 1. Расчет величин основного обмена и рабочего обмена.<br>2. Контрольная работа. | 2    | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 | Практическое задание (ситуационная задача)<br>Контрольная работа |
| <b>Раздел 2. Нутриенты</b>              |                                                                                 |      |                               |                                                                  |

|                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |                               |                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Тема 3.</b> Витамины, минеральные вещества, вода в питании человека.                                                     | Витамины и минеральные элементы (суточная потребность, функции и источники).                                                                                                                                                                                              | 2 | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 | Доклад с презентацией                       |
| <b>Раздел 3. Состав и пищевая ценность продуктов</b>                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |                               |                                             |
| <b>Тема 1.</b> Пищевая ценность продуктов и блюд.                                                                           | Расчет пищевой ценности блюда.                                                                                                                                                                                                                                            | 2 | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 | Практическое задание (ситуационная задача)  |
| <b>Тема 2.</b> Пищевая ценность продуктов растительного и животного происхождения.                                          | 1. Работа с таблицей «. Сравнительная характеристика пищевой ценности продуктов растительного происхождения».<br>2. Работа с таблицей «. Сравнительная характеристика пищевой ценности продуктов животного происхождения».<br>3. Пищевая ценность овощей, фруктов и ягод. | 6 | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 | Работа с таблицей<br>Доклад с презентацией  |
| <b>Раздел 4. Научно-обоснованные принципы здорового питания</b>                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |                               |                                             |
| <b>Тема 1.</b> Рациональное питание. Правила здорового питания.                                                             | 1. Составлению суточного меню.<br>2. Расчет пищевой ценности меню.                                                                                                                                                                                                        | 4 | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 | Практические задания (ситуационная задача)  |
| <b>Раздел 6. Современные научные и альтернативные теории питания</b>                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |                               |                                             |
| <b>Тема 1.</b> Теория сбалансированного питания и другие современные научные теории питания. Альтернативные теории питания. | 1. Альтернативные теории питания.<br>2. Контрольная работа.                                                                                                                                                                                                               | 2 | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 | Доклад с презентацией<br>Контрольная работа |
| <b>Раздел 8. Питание разных групп населения</b>                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |                               |                                             |
| <b>Тема 1.</b> Питание детей и подростков.                                                                                  | Работа с ментальной картой «Особенности питания детей и подростков».                                                                                                                                                                                                      | 2 | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 | Ментальная карта                            |
| <b>Тема 2.</b> Питание беременных и кормящих женщин.                                                                        | Работа с таблицей «Особенности питания беременных и кормящих женщин».                                                                                                                                                                                                     | 2 | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 | Работа с таблицей                           |
| <b>Тема 3.</b> Питание людей, занимающихся умственным трудом.                                                               | Работа с ментальной картой «Особенности питания людей, занимающихся умственным трудом».                                                                                                                                                                                   | 2 | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 | Работа с ментальной картой                  |
| <b>Тема 4.</b> Питание пожилых людей.                                                                                       | Работа с конспектом «Особенности питания пожилых людей».                                                                                                                                                                                                                  | 2 | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 | Написание конспекта                         |

|                                                                                     |                                                                                             |   |                               |                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------|--------------------------------------------|
|                                                                                     |                                                                                             |   |                               |                                            |
| <b>Раздел 11. Пищевые заболевания</b>                                               |                                                                                             |   |                               |                                            |
| <b>Тема 1.</b> Пищевые инфекционные заболевания.                                    | Работа с таблицей «Характеристика пищевых инфекционных заболеваний»                         | 2 | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 | Работа с таблицей                          |
| <b>Тема 2.</b> Пищевые интоксикации и глистные заболевания.                         | Работа с таблицей «Характеристика пищевых интоксикаций и глистных заболеваний»              | 2 | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 | Работа с таблицей                          |
| <b>Раздел 12. Санитарные требования</b>                                             |                                                                                             |   |                               |                                            |
| <b>Тема 1.</b> Санитарные правила и требования.                                     | Работа с конспектом «Санитарные правила и требования к работе с разными группами продуктов» | 2 | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 | Конспект                                   |
| <b>Раздел 13. Изучение фактического питания по анализу частоты потребления пищи</b> |                                                                                             |   |                               |                                            |
| <b>Тема 1.</b> Изучение фактического питания по анализу частоты потребления пищи.   | Расчет суточного потребления энергии и пищевых веществ.                                     | 2 | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 | Практическое задание (ситуационная задача) |

### 5.5. Самостоятельная работа обучающихся

| Тема                                                                    | Виды самостоятельной работы                                                                                                | час. | Формируемые компетенции       | Методы и формы контроля формируемых компетенций                                  |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Раздел 1. Наука о питании</b>                                        |                                                                                                                            |      |                               |                                                                                  |
| <b>Тема 3.</b> Обмен веществ и энергии.                                 | 1. Составление таблицы для хронометражно-табличного метода расчета рабочего обмена.<br>2. Подготовка к контрольной работе. | 6    | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 | Проверка самостоятельной работы (решение задач).<br>Проверка контрольной работы. |
| <b>Раздел 2. Нутриенты</b>                                              |                                                                                                                            |      |                               |                                                                                  |
| <b>Тема 1.</b> Белки в питании человека.                                | Конспект «Функции незаменимых аминокислот»                                                                                 | 2    | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 | Проверка самостоятельной работы (конспект).                                      |
| <b>Тема 3.</b> Витамины, минеральные вещества, вода в питании человека. | Подготовка доклада «Витамины и минеральные элементы (суточная потребность, функции и источники)».                          | 12   | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 | Проверка самостоятельной работы (доклад с презентацией).                         |
| <b>Раздел 3. Состав и пищевая ценность продуктов</b>                    |                                                                                                                            |      |                               |                                                                                  |
| <b>Тема 1.</b> Пищевая ценность продуктов и блюд.                       | Подготовка к решению задачи.                                                                                               | 6    | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 | Проверка самостоятельной работы (решение задач)                                  |

|                                                                                                                             |                                                                                               |    |                               |                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Тема 2.</b> Пищевая ценность продуктов растительного и животного происхождения.                                          | Подготовка доклада «Пищевая ценность овощей, фруктов и ягод».                                 | 12 | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 | Проверка самостоятельной работы (доклад с презентацией).                                 |
| <b>Раздел 6. Современные научные и альтернативные теории питания</b>                                                        |                                                                                               |    |                               |                                                                                          |
| <b>Тема 1.</b> Теория сбалансированного питания и другие современные научные теории питания. Альтернативные теории питания. | 1. Подготовка доклада «Альтернативные теории питания».<br>2. Подготовка к контрольной работе. | 18 | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 | Проверка самостоятельной работы (доклад с презентацией).<br>Проверка контрольной работы. |
| <b>Раздел 7. Оптимизация питания</b>                                                                                        |                                                                                               |    |                               |                                                                                          |
| <b>Тема 1.</b> Оптимизация питания.                                                                                         | Выполнение задания «Биологически активные добавки»                                            | 6  | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 | Проверка самостоятельной работы (презентация).                                           |
| <b>Раздел 13. Изучение фактического питания по анализу частоты потребления пищи</b>                                         |                                                                                               |    |                               |                                                                                          |
| <b>Тема 1.</b> Изучение фактического питания по анализу частоты потребления пищи.                                           | Подготовка к решению практического задания.                                                   | 10 | УК-8<br>ПК-3<br>ПК-7<br>ПК-10 | Проверка самостоятельной работы (задача).                                                |

## **6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (далее - 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: учеб. пособие для вузов / Н. Ю. Арбузова. - 4-е изд. испр. - М.: Академия, 2022. - 224 с. - (Бакалавриат).
2. Дроздова Т.М. Физиология питания: учебник / Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Позняковский. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2022. - 352с.: ил. - (Питание).

### **Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Васильева И.В. Физиология питания: учебник и практикум для вузов / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 235 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583605> (дата обращения: 20.05.2026).
2. Пасько О.В. Технология и управление качеством продукции общественного питания: учебник для вузов / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 220 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585108> (дата обращения: 20.05.2026).
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, 2026. — 396 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584294> (дата обращения: 20.05.2026).

4. Тимохина Т.Л. Технологии гостиничной деятельности: учебник для вузов / Т.Л. Тимохина. — 3-е изд. — Москва: Юрайт, 2025. — 297 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/581296> (дата обращения: 20.05.2026).

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

1. Введение в технологию продуктов питания. Практический курс: учебник и практикум для вузов / Н.Г. Кульнева, В.А. Голыбин, Ю.И. Последова, В.А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 133 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587126> (дата обращения: 20.05.2026).

2. Жабина С.Б. Маркетинг продукции и услуг в общественном питании: учебник для вузов / С.Б. Жабина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 258 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585961> (дата обращения: 20.05.2026).

3. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебник для вузов / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 242 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585090> (дата обращения: 20.05.2026).

4. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебник для вузов / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. — Москва: Юрайт, 2026. — 179 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585061> (дата обращения: 20.05.2026).

5. Щетинин М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебник для вузов / М.П. Щетинин, О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2025. — 299 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562516> (дата обращения: 20.05.2026).

### **8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

#### **Электронные образовательные ресурсы**

•Министерство науки и высшего образования Российской Федерации: <https://minobrnauki.gov.ru>

•Федеральный портал «Российское образование»: <http://edu.ru>

•Образовательная платформа «Юрайт»: <https://urait.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 занятия 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-профилактическое 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;  
 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)  
 Битрикс 24  
 Яндекс браузер  
 Mozilla Firefox  
 Microsoft™ Office®  
 МойОфис  
 Антивирус «Касперский» (Kaspersky Endpoint Security)

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

«Гарант аэро»  
 КонсультантПлюс

### **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»: <a href="https://urait.ru">https://urait.ru</a> |

# **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) | Компьютер<br>Проектор<br>Экран<br>Парты<br>Стол учителя<br>Стулья<br>Стул учителя<br>Доска магнитно-маркерная<br>Светильники<br>Кафедра<br>Автоматизированное рабочее место обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет». |

|    |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2. | Библиотека<br>Читальный зал № 122 | <p>Автоматизированные рабочие места библиотекарей</p> <p>Автоматизированные рабочие места для читателей</p> <p>Принтер</p> <p>Сканер</p> <p>Стеллажи для книг</p> <p>Кафедра</p> <p>Выставочный стеллаж</p> <p>Каталожный шкаф</p> <p>Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы)</p> <p>Стенд информационный</p> <p>Условия для лиц с ОВЗ:</p> <p>Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ</p> <p>Линза Френеля</p> <p>Специальная парта для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата</p> <p>Клавиатура с нанесением шрифта Брайля</p> <p>Компьютер с программным обеспечением для лиц с ОВЗ</p> <p>Световые маяки на дверях библиотеки</p> <p>Тактильные указатели направления движения</p> <p>Тактильные указатели выхода из помещения</p> <p>Контрастное выделение проемов входов и выходов из помещения</p> <p>Табличка с наименованием библиотеки, выполненная шрифтом Брайля</p> <p>Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».</p> |
|----|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|