

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.03.02 Организация здорового питания в
гостиничных комплексах

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)

43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность

Форма обучения

заочная

Год набора

2022

Красноярск 2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

канд.биол.наук, Доцент, И. В. Изосимова

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования целью преподавания дисциплины «Организация здорового питания в гостиничных комплексах» является формирование у обучающихся комплекса теоретических знаний, практических умений и навыков, связанных с организацией здорового питания в гостиничных комплексах, решением вопросов предоставления услуг здорового питания, а также развитием и совершенствованием их качества на основе современных и новых технологий обслуживания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.

Программой предусматривается комплексное рассмотрение организации здорового питания в гостиничных комплексах в разрезе:

- организация здорового питания в системе предоставления услуг в гостиничных комплексах;
- основы функционирования предприятий питания в гостиничных комплексах;
- основы технологии приема и организации обслуживания потребителей;
- основы рационального питания;
- современные представления о здоровом питании;
- основы производства продуктов для оздоровительного питания;
- инновационные технологии производства продуктов для оздоровительного питания;
- здоровое питание и кулинарные традиции русской кухни, особенности питания народов разных стран с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя;
- формирование предложений по совершенствованию организации здорового питания в гостиничных комплексах.

Преподавание дисциплины строится на основе сочетания лекций с проведением практических занятий, применения технических средств обучения, самостоятельной работы студентов, индивидуальных занятий со студентами, использования элементов деловой игры и обучающих программ, решения ситуационных задач.

Целью лекционных занятий по данному курсу является ознакомление студентов с теоретическим материалом, охватывающим все темы дисциплины.

Целью практических занятий, предусмотренных курсом, является получение студентами целостного представления о вопросах, относящихся к тематике и предмету данного курса. Выполнение практических работ поможет в освоении теоретического материала дисциплины, в закреплении и углублении теоретических знаний, отработке практических навыков и умений, связанных с организацией здорового питания в гостиничных комплексах.

Самостоятельная работа планируется для студентов с целью углубленного изучения дисциплины и предусматривает дополнительную самостоятельную проработку ряда тем курса и выполнение заданий. Завершается работа над курсом отчетом о выполнении всех практических

работ, самостоятельных заданий, в результате студент набирает индивидуальный кумулятивный индекс для допуска к сдаче зачета по дисциплине.

В соответствии с учебным планом подготовки студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» бакалаврской программы 43.03.03.01 «Гостинично-ресторанная деятельность» дисциплина «Организация здорового питания в гостиничных комплексах» изучается на 3 курсе очного отделения в 5 семестре, форма промежуточной аттестации – зачет.

1.2 Задачи изучения дисциплины

С целью формирования у обучающихся комплекса теоретических знаний, практических умений и навыков, связанных с организацией здорового питания в гостиничных комплексах, при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- формирование знаний и представлений об особенностях организации здорового питания в системе предоставления услуг в гостиничных комплексах, функционировании предприятий питания, технологиях приема и организации обслуживания потребителей в гостиничных комплексах; рациональном питании, современном учении о здоровом питании, основах производства продуктов для оздоровительного питания, в том числе с применением инновационных технологий с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя;

- развитие умения анализировать информацию, факты, события, связанные с организацией здорового питания в гостиничных комплексах и формированием пакета услуг здорового питания;

- формирование навыков, способствующих эффективной организации здорового питания в гостиничных комплексах с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя с использованием инновационных технологий обслуживания.

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
ПК-4: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	
ПК-4.1: Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	основы функционирования предприятий питания в гостиничных комплексах; основы технологии приема и организации обслуживания потребителей; основы рационального питания; современные представления о здоровом питании применять в профессиональной деятельности основные принципы рационального питания основами технологии приема и организации обслуживания потребителей;

<p>ПК-4.2: Применяет современные технологии производства и оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности</p>	<p>инновационные технологии производства продуктов для оздоровительного питания применять инновационные технологии производства продуктов для оздоровительного питания технологией применения инновационных технологий производства продуктов для оздоровительного питания; формировать предложений по совершенствованию организации здорового питания в гостиничных комплексах</p>
<p>ПК-4.3: Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>	<p>технологии обслуживания в гостиницах и других средствах размещения, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в гостиницах и других средствах размещения, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья навыками разработки и совершенствованию технологий обслуживания в гостиницах и других средствах размещения, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Контактная работа, ак. час.							
		Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. Организация здорового питания в системе предоставления услуг в гостиничных комплексах									
	1. Организация здорового питания в системе предоставления услуг в гостиничных комплексах	1							
	2. Организация здорового питания в системе предоставления услуг в гостиничных комплексах							11	
2. Основы функционирования предприятий питания в гостиничных комплексах									
	1. Основы функционирования предприятий питания в гостиничных комплексах							11	
3. Основы технологии приема и организации обслуживания потребителей									
	1. Основы технологии приема и организации обслуживания потребителей							10	
4. Основы рационального питания									
	1. Основы рационального питания	1							
	2. Основы рационального питания			2					
	3. Основы рационального питания							11	

5. Современные представления о здоровом питании								
1. Современные представления о здоровом питании	1							
2. Современные представления о здоровом питании							11	
6. Основы производства продуктов для оздоровительного питания								
1. Основы производства продуктов для оздоровительного питания	1							
2. Основы производства продуктов для оздоровительного питания							11	
7. Инновационные технологии производства продуктов для оздоровительного питания								
1. Инновационные технологии производства продуктов для оздоровительного питания	1							
2. Инновационные технологии производства продуктов для оздоровительного питания			2					
3. Инновационные технологии производства продуктов для оздоровительного питания							11	
8. Здоровое питание и кулинарные традиции русской кухни, особенности питания народов разных стран с учетом								
1. Здоровое питание и кулинарные традиции русской кухни, особенности питания народов разных стран с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя							6	
9. Формирование предложений по совершенствованию организации здорового питания в гостиничных комплексах								
1. Формирование предложений по совершенствованию организации здорового питания в гостиничных комплексах	1							
2. Формирование предложений по совершенствованию организации здорового питания в гостиничных комплексах			2					
3.							10	

Bcero	6		6				92	
-------	---	--	---	--	--	--	----	--

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Макарова Л. Г. Основы рационального питания: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля 260800.62.01 «Технология организации ресторанного дела»](Красноярск: СФУ).
2. Могильный М. П., Шлёнская Т. В., Могильный М. П. Организация производства продукции здорового питания (принципы здорового питания : рекомендации, правила, характеристика): учебное пособие для магистров по направлению подготовки - Технология продукции и организации общественного питания(Москва: ДеЛи плюс).
3. Покровский В. И., Романенко Г. А., Княжев В. А., Герасименко Н. Ф., Онищенко Г. Г., Тутельян В. А., Позняковский В. М. Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровни: монография (Новосибирск: Сибирское университетское издательство).
4. Смолянский В. Л., Григоров Ю. Г. Религия и питание: научно-популярная литература(Киев: Здоровье).
5. Иванова Г. В., Пушмина И. Н., Кольман О. Я., Голуб О. В., Тихонов С. Л. Особенности национальных кухонь народов Севера и Юго-Восточной Сибири: монография(Красноярск: СФУ).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. Программный пакет включает следующий перечень программного обеспечения (ежегодно обновляемые лицензионные программы), используемого в учебном процессе по дисциплине:
- 2.
3. 9.1.1 Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP).
4. Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
5. 9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level. Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
6. 9.1.3 Антивирус: Kaspersky Endpoint Security для рабочих станций и файловых серверов. Лицсертификат 1808-000451-57691D24 от 23.08.2021.
7. 9.1.4 Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
8. 9.1.5 Архиватор: ZIP, WinRAR

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- 1.

2. - Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа : <http://bik.sfu-kras.ru/>.
3. - Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс] : база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа : <http://e.lanbook.com/>.
4. - Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс] : база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа : <http://www.znanium.com/>.
5. - Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа : <http://elibrary.ru/defaultx.asp>.
6. - Электронно-библиотечная система «iBooks.ru» [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://iBooks.ru>.
7. - Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопонт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>.

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Лекционные и практические занятия проводятся в аудитории 1-07, оснащенной Специализированная мебель,

доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528

Для самостоятельной работы аудитория 6-21, оснащенной Специализированная мебель,

доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Asocr; Читальный зал отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета, оснащенный Специализированная мебель; Рабочее место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5, Монитор 19 Samsung 9430N Персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе; Компьютер в сборе ROSCOM AMD - 10 шт.; Персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе; Проектор Optoma DS211; Экран настенно-потолочный Lumen LMP 100109. Точка доступа D-Link DWL-7100 AP 802.11 b/g;