

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

очная

Год набора

2021

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

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.

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	- знает основы функционирования предприятий питания в гостиничных комплексах; основы технологии приема и организации обслуживания потребителей; основы рационального питания; современные представления о здоровом питании - применяет в профессиональной деятельности основные принципы рационального питания - владеет основами технологии приема и организации обслуживания потребителей;

ПК-4.2: Применяет современные технологии производства и оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене	<ul style="list-style-type: none"> - знает инновационные технологии производства продуктов для оздоровительного питания - применяет инновационные технологии производства продуктов для оздоровительного питания - владеет технологией применения инновационных технологий производства продуктов для
и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	оздоровительного питания; формировать предложений по совершенствованию организации здорового питания в гостиничных комплексах
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	<ul style="list-style-type: none"> - знает технологии обслуживания в гостиницах и других средствах размещения, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья - разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в гостиницах и других средствах размещения, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья - владеет навыками разработки и совершенствованию технологий обслуживания в гостиницах и других средствах размещения, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья

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)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	1,5 (54)	
занятия лекционного типа	0,5 (18)	
практические занятия	1 (36)	
Самостоятельная работа обучающихся:	1,5 (54)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	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	2	2						
	2. Организация здорового питания в системе предоставления услуг в гостиничных комплексах			4	4				
2. Основы функционирования предприятий питания в гостиничных комплексах									
	1. Основы функционирования предприятий питания в гостиничных комплексах	2	2						
	2. Основы функционирования предприятий питания в гостиничных комплексах			4	4				
3. Основы технологии приема и организации обслуживания потребителей									
	1. Основы технологии приема и организации обслуживания потребителей	2	2						
	2. Основы технологии приема и организации обслуживания потребителей			4	4				
4. Основы рационального питания									

1. Основы рационального питания	2	2						
2. Основы рационального питания			4	4				
5. Современные представления о здоровом питании								
1. Современные представления о здоровом питании	2	2						
2. Современные представления о здоровом питании			4	4				
6. Основы производства продуктов для оздоровительного питания								
1. Основы производства продуктов для оздоровительного питания	2	2						
2. Основы производства продуктов для оздоровительного питания			4	4				
7. Инновационные технологии производства продуктов для оздоровительного питания								
1. Инновационные технологии производства продуктов для оздоровительного питания	2	2						
2. Инновационные технологии производства продуктов для оздоровительного питания			4	4				
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	2	2						
2. Здоровое питание и кулинарные традиции русской кухни, особенности питания народов разных стран с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя			4	4				
9. Формирование предложений по совершенствованию организации здорового питания в гостиничных комплексах								
1. Формирование предложений по совершенствованию организации здорового питания в гостиничных комплексах	2	2						

2. Формирование предложений по совершенствованию организации здорового питания в гостиничных комплексах			4	4				
3.							54	54
Всего	18	18	36	36			54	54

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. Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц. сертификат 45676576, от 08.07.2009, бессрочный;
2. Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level – Лиц. сертификат 43164214, от 10.12.2007, бессрочный;

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

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>
2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
4. Электронно-библиотечная система «Руконт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
5. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>

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 учебных занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Учебные аудитории укомплектованы специализированной мебелью, демонстрационным оборудованием и техническими средствами обучения (экран, проектор, доска учебная, ноутбук).

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.