

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)/ПРАКТИКИ

Б1.В.ДВ.03.02 ОСНОВЫ НАУКИ О ПИТАНИИ И ПИТАТЕЛЬНОСТИ

наименование дисциплин (модуля)/практики

Автор: С.К. Белова, доцент, канд. экон. наук

Код и наименование направления подготовки, профиля: 38.04.02 – Менеджмент, направленность (профиль) "Управление предпринимательской деятельностью в индустрии гостеприимства"

Квалификация (степень) выпускника: Магистр

Форма обучения: Очная

Цель освоения дисциплины:

Сформировать у студентов способность научно обосновывать и управлять технологическими процессами производства высококачественной продукции в области ресторанного и гостиничного бизнеса и способность к планированию, анализу и контролю мер по стимулированию сбыта продукции, продвижению и расширению направлений реализации продукции.

План курса:

Тема 1. Понятие о физиологии питания. Значение и социальные аспекты питания для здоровья человека. Госрегулирование структуры питания населения. Физиология пищеварения.

Понятие о нутрициологии. Социальные аспекты общественного питания. Питание и состояние здоровья населения. Алиментарные заболевания. Процессы пищеварения и усвоения пищевых веществ в различных отделах желудочно-кишечного тракта.

Тема 2. Основные пищевые вещества-макронутриенты, их роль в питании человека.

Физиологическая роль белка. Значение аминокислотного состава белка. Продукты – источники белков животного и растительного происхождения.

Суточная потребность в белке.

Роль жиров в жизнедеятельности организма и потребность в них. Ненасыщенные жирные кислоты. Продукты - источники ПНЖК.

Роль углеводов. Простые и сложные углеводы, их характеристика, продукты – источники, потребность. Изменения, происходящие с белками и жирами, углеводами при тепловой обработке

Тема 3. Витамины и минеральные вещества – их роль в питании.

Классификация и физиологическая роль минеральных веществ. Классификация витаминов. Состояние авитаминозов, гиповитаминозов, гипервитаминозов. Роль жирорастворимых витаминов: А, D, Е. Роль водорастворимых витаминов С и группы В

Тема 4. Основы рационального питания человека. Расчет пищевой ценности блюд и рационов.

Основные принципы рационального питания. Физиологические нормы потребностей в пищевых веществах и энергии. Сбалансированность пищевых веществ в

рационе. Обеспечение рациона незаменимыми компонентами пищи. Роль соблюдения режима питания. Методика расчета химического состава блюд и составления оптимальных рационов питания

Тема 5. Питание различных групп населения.

Питание в детском и пожилом возрасте. Организация рационального питания в ресторанах.

Тема 6. Основные принципы диетического питания. Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического питания.

Влияние пищевых продуктов на физиологические функции организма. Методы щажения и особенности режима питания. Номерная и стандартная системы диетического питания. Цели назначения и характеристика рационов ЛПП -1, 2, 2а, 3, 4, 4а, 4б, 5. Требования к технологии изготовления блюд. Принципы составления меню горячих завтраков.

Правила выдачи ЛПП, молока и витаминов.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации

В ходе реализации дисциплины Б1.В.ДВ.03.02 «Основы науки о питании и питательности» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

– при проведении занятий лекционного типа:

при чтении лекций используется объяснительно-иллюстративный метод с элементами проблемного изложения учебной информации (монологической, диалогической или эвристической);

– при проведении занятий семинарского типа:

опрос, тестирование, эссе, практические задания;

- при проведении промежуточной аттестации:

ответ на вопросы билета и практическое задание.

Экзамен проводится в виде устного опроса.

Основная литература:

1. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Г.С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/427592>
2. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для академического бакалавриата / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-05915-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437177>
3. Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для бакалавриата и магистратуры / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-10631-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/430950>