Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.В.12 «Основы организации питания туристов»*

Направление подготовки

*38.03.02 «Менеджмент»*

*Профиль: «Менеджмент в туризме и санаторно-курортном деле»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *38.03.02 «Менеджмент»*

Дисциплина «Основы организации питания туристов» входит в вариативную часть дисциплин учебного плана по направлению подготовки 38.03.02 «Менеджмент».

1. **Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины;**

Целью учебной дисциплины является приобретение углубленных теоретических знаний и практических навыков в области физиологии питания, технологии производства кулинарной продукции для лечебных и лечебно-профилактических рационов питания.

Задачи дисциплины:

- ознакомление с принципами диетического и лечебно-профилактического питания;

- изучение особенностей построения диет при различных заболеваниях;

- использование пищевых веществ в питании для профилактики профессиональных заболеваний работников вредных производств;

- изучение правил составления меню диетического и лечебно-профилактического питания;

- изучение рецептур блюд и рационов диетического и лечебно-профилактического питания.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:**

- особенности воздействия пищевых продуктов и отдельных пищевых веществ на физиологические функции организма человека;

- медицинские требования к составлению диетических блюд и рационов;

- номерные и стандартные диеты;

- нормативные требования к лечебно-профилактическим рационам питания лиц, работающих на различных вредных производствах;

**Уметь:**

- составлять и оценивать меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания в ресторане;

- пользоваться справочными и нормативными материалами для расчетов химического состава рецептур и рационов.

**Владеть:**

- методами составления рационов лечебно-профилактического и диетического питания в ресторане;

- методами расчета пищевой и энергетической ценности рационов лечебно-профилактического и диетического питания в ресторане;

- основными положениями и методами социальных, гуманитарных наук при решении социальных и профессиональных задач.

1. **Формируемые компетенции;**

ОК-6 - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

1. **Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий);**

*Тема 1. Основные принципы диетического питания.*

*Тема 2. Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта.*

*Тема 3. Питание при заболеваниях печени и поджелудочной железы.*

*Тема 4. Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек.*

*Тема 5. Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического питания.*

*Тема 6. Технология приготовления блюд диетического питания*

Данная дисциплина является предшествующей для ГАК, ГЭК, преддипломная практика, производственная практика.

Объем дисциплины 4 з.е./144 часов, контактные часы 44, в том числе аудиторных часов 42: 14 часов лекций, 28 часа практических занятий, 2 часа электронное обучение.

Форма промежуточного контроля: 6 сем. – экзамен.

Семестр – 6.

Разработчик: к.х.н, доцент кафедры технологии и организации питания и услуг Степанян Ю.Г., ст. преподаватель кафедры технологии и организации питания и услуг Пестова И.Г.