

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

В.В.Палаткин

«19» мая 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой педагогических
практик и сервисных индустрий
А.С.Джангазиева

«19» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Функциональное питание

Составитель(и)	Палаткин В.В. доцент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий Хаджаева А.А. ассистент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий
Согласовано с работодателями:	Ситкова В.Н., генеральный директор AZIMUT Отель Астрахань; Корнейченко Н.В. заведующий отделением сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»
Направление подготовки / специальность	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) / специализация ОПОП	Гостеприимство и ресторанный сервис
Квалификация (степень)	бакалавр
Форма обучения	очная
Год приёма	2025
Курс	2 (по очной форме)
Семестр(ы)	4 (по очной форме)

Астрахань – 2025

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Целями освоения дисциплины «Функциональное питание» является: формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении и организации деятельности службы питания гостиничного предприятия.

1.2. Задачи освоения дисциплины «Функциональное питание»:

- изучение принципов работы и функций службы питания в курортных и гостиничных комплексах, особенностей организации здорового и правильного питания для представителей различных национальных, конфессиональных и возрастных групп;
- знакомство с мировыми тенденциями ресторанного бизнеса, принципами гастрономии и диетического питания; приобретение способности собирать, анализировать и обобщать зарубежный и отечественный опыт работы на предприятиях питания в курортных и гостиничных комплексах; овладение навыками разработки проекта организации здорового и правильного питания на предприятиях индустрии гостеприимства

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина (модуль) «Функциональное питание» относится к *части, формируемой участниками образовательных отношений* и осваивается в 4 семестре.

Опирается на входные знания, формируемые школьной программой. «Входными» знаниями, умениями и навыками для дисциплины «Функциональное питание» являются знание базовых терминов и основополагающих понятий, связанных с профессиональной деятельностью, умение работать с источниками, анализировать фактический материал, навыки работы с информацией, командной работы. Концептуальное внедрение дисциплины в учебный план продиктовано прочной основой для подготовки будущих специалистов. Оно не только отвечает на вызовы современности, но и закладывает основы для успешной карьеры студентов, их всестороннего развития и адаптации в профессиональном мире. Это инициатива, направленная на формирование качественных специалистов, способных справляться с изменениями и требованиями, стоящими перед ними в их будущей деятельности.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами (модулями):

- «Технология и организация здорового питания».

Знания:

- классификации и характеристику предприятий общественного питания различных типов и классов;
- требований, предъявляемых к организациям общественного питания; сущность, специфические особенности организации питания в гостиничных комплексах;
- формы и методы обслуживания, виды питания, предоставляемого при обслуживании в гостиничных комплексах.

Умения:

- использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности;
- исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности;
- работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

Навыки:

- владение навыками работы с нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятий питания по предоставлению услуг;
- способностью к самоорганизации и самообразованию.

2.3. Последующие учебные дисциплины и (или) практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной (модулем):

- «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания»
- «Молодежный туризм».

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

а) *Универсальной(ые) УК:*

УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

б) профессиональной (ые):

ПК-9 Способен осуществлять планирование процессов основного производства организации питания

ПК-10 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
УК-7	УК-7.1. Определяет личный уровень сформированности показателей физического развития и физической подготовленности	Показатели физического развития; Физическая подготовленность; Методы диагностики	Оценивать антропометрические данные; Определять физическую подготовленность; Интерпретировать медицинские показатели	Самодиагностикой; Коррекцией физической нагрузки; Привлечением специалистов
	УК-7.2. Владеет технологиями здорового образа жизни и здоровьесбережения, отбирает комплекс физических упражнений с учетом их воздействия на функциональные и двигательные возможности, адаптационные	Основы здорового образа жизни; Технологии здоровьесбережения; Функциональные и двигательные возможности организма; Адаптационные ресурсы организма	Отбирать комплекс физических упражнений; Планировать режим дня; Контролировать эффективность тренировок	Методами подбора физических нагрузок; Навыками мониторинга здоровья; Техниками релаксации и восстановления

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
	ресурсы организма и на укрепление здоровья			
ПК-9	ПК-9.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания	Факторы, влияющие на производство; Производственные процессы; Методы оценки	Анализировать сырьевую базу; Оценивать оборудование и технологии; Управлять трудовыми ресурсами; Организовывать логистику; Следить за соблюдением санитарных норм	Инструментами анализа; Навыками управления; Практическим опытом
	ПК-9.2 Разрабатывает планы основного производства организации питания по отдельным видам процессов	Виды процессов в производстве питания; Методы планирования; Нормативные акты и стандарты	Составлять планы закупок; Планировать производственный процесс; Организовывать контроль качества; Планировать утилизацию отходов	Инструментами планирования; Навыками управления временем; Лидерскими качествами
ПК-10	ПК-10.1 Осуществляет входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания	Типы контроля; Методы контроля; Нормативные требования	Осуществлять входной контроль; Проводить текущий контроль; Выполнять итоговый контроль	Инструментами контроля; Навыками документооборота; Лидерскими качествами
	ПК-10.2 Выявляет и оценивает проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации	Система контроля; Признаки неэффективности системы контроля; Причины возникновения проблем;	Идентифицировать проблемы; Оценивать степень серьезности проблем; Предлагать меры по устранению	Инструментами анализа; Навыками коммуникации; Опыт внедрения улучшений

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
	питания		проблем	
	ПК-10.3 Использует информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы основного производства	Информационные технологии в организации питания; Делопроизводство; Регламенты организации работы	Работать с ERP-системами; Автоматизировать делопроизводство; Соблюдать регламенты	Навыками работы с программным обеспечением; Организационными навыками; Технические навыки

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 3 зачетные единицы (108 часа).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной формы обучения приведена в таблице 2.1.

Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	3
Объем дисциплины в академических часах	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	58,25
- занятия лекционного типа, в том числе:	18
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	36
- практическая подготовка (если предусмотрена)	2
- в ходе подготовки и защиты курсовой работы	2
- консультация (предэкзаменационная)	2
- промежуточная аттестация по дисциплине	0,25
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	49,75
Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)	экзамен – 4 семестр

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и самостоятельной работы, для каждой формы обучения представлено в таблице 2.2.

Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины (модуля)

для очной формы обучения

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости и, форма промежуточ ной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Семестр 4										
Тема 1. «Введение в функциональное питание»	2		4	2				5	11	Тест
Тема 2. «Влияние структуры питания на здоровье населения Российской Федерации»	2		4					5	11	Эссе, тест.
Тема 3. «Функциональные продукты питания. Ингредиенты»	2		3					5	10	Тест, реферат
Тема 4. «Структура питания населения РФ по группам продуктов и регионам»	2		3					5	10	Реферат, тест
Тема 5. «Основы рационального питания»	2		3					5	10	Эссе, тест.
Тема 6. «Функциональные напитки»	2		3					5	10	Эссе, тест.
Тема 7. «Макронутриенты пищи их функции»	1		4					5	10	Тест
Тема 8. «Пищеварение Типы пищеварения. Функции ЖКТ»	1		4					5	10	Эссе, тест.
Тема 9. «Пищевая ценность пищи: энергетическая ценность»	4		8					9,7 5	21, 75	Тест, реферат

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости и, форма промежуточ ной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Семестр 4										
пищи, биологическая ценность, перевариваемость, усвояемость, приедаемость»										
Консультации								2		
Контроль промежуточной аттестации								0,25		Курсовая работа экзамен
ИТОГО за семестр:	18		36	2			2	49, 75	108	
Итого за весь период	18		36	2			2	49, 75	108	

Таблица 3. Матрица соотношения разделов, тем учебной дисциплины (модуля) и формируемых компетенций

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции				Общее количество компетенций
		УК-7	ПК-9	ПК-10		
Тема 1. «Введение в функциональное питание»	11	+	+	+		3
Тема 2. «Влияние структуры питания на здоровье населения Российской Федерации»	11	+	+	+		3
Тема 3. «Функциональные продукты питания. Ингредиенты»	10	+	+	+		3
Тема 4. «Структура питания населения РФ по группам продуктов и регионам»	10	+	+	+		3
Тема 5. «Основы рационального питания»	10	+	+	+		3

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции				Общее количество компетенций
		УК-7	ПК-9	ПК-10		
Тема 6. «Функциональные напитки»	10	+	+	+		3
Тема 7. «Макронутриенты пищи их функции»	10	+	+	+		3
Тема 8. «Пищеварение Типы пищеварения. Функции ЖКТ»	10	+	+	+		3
Тема 9. «Пищевая ценность пищи: энергетическая ценность пищи, биологическая ценность, перевариваемость, усвояемость, приедаемость»	21,75	+	+	+		3
Курсовая работа	2	+	+	+		3
Консультации	2	+	+	+		3
Контроль промежуточной аттестации	0,25	+	+	+		3
Итого	108					

Краткое содержание каждой темы дисциплины (модуля)

Тема 1. «Введение в функциональное питание»

Определение функционального питания. Принцип профилактики хронических заболеваний. Поддержка иммунной системы. Обеспечение необходимыми нутриентами. Регулирование веса. Укрепление костей и зубов. Заключение о значимости функционального питания

Тема 2. «Влияние структуры питания на здоровье населения Российской Федерации»

Роль правильного питания в поддержании здоровья нации. Анализ текущего состояния питания россиян. Проблемы несбалансированного рациона среди разных групп населения. Связь неправильного питания с распространенными заболеваниями (сердечно-сосудистые заболевания, диабет, онкология). Факторы, влияющие на структуру питания в России (экономические условия, доступность здоровых продуктов, культурные особенности). Современные тенденции изменения пищевого поведения россиян. Государственные программы и инициативы по улучшению качества питания. Практические рекомендации по формированию здорового образа жизни и правильному рациону. Выводы и перспективы дальнейших исследований в области влияния питания на здоровье российского населения.

Тема 3. «Функциональные продукты питания. Ингредиенты»

Понятие функциональных продуктов питания. История возникновения и развитие концепции функциональных продуктов. Классификация ингредиентов функциональных продуктов. Витамины и минеральные вещества. Антиоксиданты. Пробиотики и пребиотики. Белковые компоненты. Жировые кислоты омега-3 и омега-6. Растительные экстракты и фитохимикаты. Механизм действия основных функциональных ингредиентов. Примеры популярных функциональных продуктов и их состав. Польза и потенциальные риски потребления функциональных продуктов. Критерии выбора качественных функциональных продуктов. Законодательное регулирование производства и маркировки функциональных продуктов в России. Технологические аспекты разработки новых функциональных продуктов. Будущие направления исследований и инноваций в сфере функциональных продуктов питания.

Тема 4. «Структура питания населения РФ по группам продуктов и регионам»

Общая характеристика структуры питания населения России. Особенности потребления основных продуктовых групп (мясо, рыба, овощи, фрукты, молочные продукты, хлебобулочные изделия). Географические различия в структуре питания регионов России. Влияние социально-экономических факторов на потребление продуктов питания. Тенденции изменений в питании населения за последние годы. Сравнительный анализ уровня потребления отдельных продуктов по федеральным округам. Дефицит и избыток питательных веществ в рационе россиян. Проблемы доступности качественного питания в регионах. Влияние региональных особенностей климата и сельского хозяйства на структуру питания. Политика государства в области улучшения структуры питания населения.

Тема 5. «Основы рационального питания»

Определение понятия рационального питания. Значение сбалансированного питания для здоровья. Составляющие полноценного рациона: Углеводы. Белки. Жиры. Минеральные вещества и витамины. Режим приема пищи и количество приемов еды. Нормы потребления калорий и макронутриентов. Основы планирования ежедневного меню. Правила приготовления здоровой пищи. Важность соблюдения питьевого режима. Возможные последствия нарушения принципов рационального питания. Рекомендации для перехода на здоровый образ жизни и правильное питание.

Тема 6. «Функциональные напитки»

Определение и классификация функциональных напитков. Исторический аспект появления и распространения функциональных напитков. Характеристика наиболее распространенных типов функциональных напитков: Энергетические напитки. Спортивные напитки. Напитки с высоким содержанием витаминов и минералов. Протеиновые коктейли. Ферментированные и пробиотические напитки. Химический состав и полезные свойства каждого типа напитка. Биологическое действие и влияние на организм функциональных напитков. Применение функциональных напитков в повседневной жизни и спорте. Возможные побочные эффекты и противопоказания к употреблению. Оценка потребительского спроса и перспектив рынка функциональных напитков. Регулирование производства и продажи функциональных напитков в России. Подходы к выбору качественных и полезных функциональных напитков.

Тема 7. «Макронутриенты пищи их функции»

Определение и общая характеристика макронутриентов. Белки: основные характеристики и физиологические функции. Жиры: типы, источники и значение для организма. Углеводы: классификационные признаки и роли в обмене веществ. Макроэлементы в составе пищевых продуктов. Микроэлементы и биологически активные соединения. Энергетическая ценность и

потребности организма в макронутриентах. Физиологический баланс и нормы потребления макронутриентов. Последствия дефицита и переизбытка макронутриентов. Советы по оптимизации состава питания для сохранения здоровья.

Тема 8. «Пищеварение. Типы пищеварения. Функции ЖКТ»

Определение процесса пищеварения и его этапы. Основные органы желудочно-кишечного тракта (ЖКТ): Полость рта. Глотка. Пищевод. Желудок. Тонкая кишка. Толстая кишка. Метаболизм пищи и механизм расщепления макроэлементов. Типы пищеварительных процессов: Экстрацеллюлярное (полостное) переваривание. Интрацеллюлярное (мембранное) всасывание. Инкреторная регуляция ферментативной секреции. Внешнесекреторные железы и ферменты пищеварения. Роль печени и поджелудочной железы в процессе пищеварения. Процесс выделения и переработки отходов организмом. Нарушения функций ЖКТ и их причины. Заболевания органов пищеварения и профилактика нарушений. Питательные привычки и гигиена кишечника.

Тема 9. «Пищевая ценность пищи: энергетическая ценность пищи, биологическая ценность, перевариваемость, усвояемость, приедаемость»

Определение пищевой ценности продукта и её составляющие элементы. Энергетическая ценность пищи: Расчёт энергетической ценности продукта. Калорийность основных компонентов пищи (белков, жиров, углеводов). Биологическая ценность пищи: Качество белка и аминокислоты. Показатели биологической ценности белковых продуктов. Перевариваемость пищи: Время и процесс переваривания различных видов пищи. Органические и механические факторы, влияющие на скорость переваривания. Усвояемость пищи: Степень усвоения питательных веществ. Факторы, способствующие повышению усвояемости. Явление приедаемости и вкусовой адаптации: Причины возникновения чувства пресыщенности определёнными блюдами. Способы преодоления эффекта приедаемости. Комплексный подход к оценке общей пищевой ценности блюда или рациона питания. Рекомендации по построению оптимального рациона с учётом всех составляющих пищевой ценности.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине

Организационно-методической базой проведения лекционных, семинарских занятий является учебный план специальности. На основе него объем часов аудиторных занятий, отведенный для каждой учебной дисциплины и междисциплинарного курса, делится на часы лекционных, практических, лабораторных и других занятий соответствующими кафедрами, с указанием форм контроля текущей и итоговой аттестации обучаемых.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о

характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится 5 минут контроль знаний, обязательным является проведение проектной работы в команде.

Преподаватель, проводящий лекционные и семинарские занятия, обязан вести учет посещаемости студентов - по журналам групп. В случае неявки студентов на лекцию преподаватель обязан незамедлительно информировать учебный отдел.

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная - все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая - одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная - каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине «**Функциональное питание**» составляет 49,75 часов.

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление действий по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов всех уровней образования.

Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся

для очной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
Тема 1. «Введение в функциональное питание»	5	Тест
Тема 2. «Влияние структуры питания на здоровье»	5	Эссе, тест.

населения Российской Федерации»		
Тема 3. «Функциональные продукты питания. Ингредиенты»	5	Тест, реферат
Тема 4. «Структура питания населения РФ по группам продуктов и регионам»	5	Реферат, тест
Тема 5. «Основы рационального питания»	5	Эссе, тест.
Тема 6. «Функциональные напитки»	5	Эссе, тест.
Тема 7. «Макронутриенты пищи их функции»	5	Тест
Тема 8. «Пищеварение Типы пищеварения. Функции ЖКТ»	5	Эссе, тест.
Тема 9. «Пищевая ценность пищи: энергетическая ценность пищи, биологическая ценность, перевариваемость, усвояемость, приедаемость»	9,75	Тест, реферат

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Требования к творческим заданиям и проектам

Творческое задание/проект предполагает проверку знаний по изученной теме. Творческое задание/проект позволяет совершенствовать умения студентов анализировать научную литературу; укрепляет научные основы социально-педагогических исследований; развивает способность студентов к профессиональной рефлексии, актуализирует стремление к личностному и профессиональному росту.

Для подготовки к творческому заданию/проекту внимательно изучите материал лекции, конспект семинара, дополнительную литературу, выучите термины из Словаря по данной теме. В ходе проведения творческой работы Вам необходимо дать развернутое письменное собственное мнение по заданной проблематике, объемом не более 2 страниц.

Творческое задание/проект должна быть выполнена в редакторе Microsoft Word. Необходимо выполнение следующих параметров: отступы справа, слева, сверху, снизу – 2 см., шрифт – Times New Roman, 12. Творческая работа присылается преподавателю по электронной почте в соответствии со сроком, указанным в рабочем плане студента. Творческая работа, не выполненная в срок, оценивается в 50 баллов.

Требования к проведению кейс - задачи

Проблемное задание, в котором предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проведение кейс - задачи включает:

- ознакомление с проблемной ситуацией;
- объяснение алгоритма действий по выполнению кейс-задачи;
- показ алгоритма действий, в процессе которого преподаватель демонстрирует как правильно выполнять кейс-задачу;
- подведение итогов выполнения кейс - задачи.

Порядок проведения тестирования

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам.

Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по курсу включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа.

Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия.

Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

Подготовка к экзамену

Экзамен – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Экзамен проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к экзамену понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к экзамену. Пользование конспектом или другими носителями информации на экзамене строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и экзамена.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

Обучение по дисциплине предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции и практические занятия) и самостоятельной работы студентов.

Интерактивная лекция. Предполагает метод визуализации, показ презентаций, использование обратной связи, реакции аудитории на проблемно поставленные вопросы, наводящие вопросы, экспресс-тестирование, мини опрос.

Интерактивный семинар. Предполагает использование классических форм опроса, которые сочетаются с вопросом к преподавателю по проблеме, которая вызывает затруднение в понимании.

Образовательные технологии семинара: групповые дискуссии, метод «равный обучает равного», работу в командах, разработка командных проектов, дискуссии, решение философских кейсов, игровые методики, мозговой штурм.

Коллоквиум. Предполагает краткий устный ответ на поставленные вопросы по пройденным темам.

Диспут. Обсуждения командами в форме дискуссии письменно подготовленного доклада проекта по выбранной проблемной ситуации или вопросу.

Тестирование. Предполагает письменные ответы на поставленные в тестах вопросы. Тестирование проходит по каждой пройденной теме (или группе тем), включает в себя внимательное чтение учебного материала, который указывается в предварительном задании.

Контрольная работа: письменная проверка умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. «Введение в функциональное питание»	<i>Обзорная лекция</i>	Тест Практическая подготовка	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 2. «Влияние структуры питания на здоровье населения Российской Федерации»	<i>Лекция-диалог</i>	Эссе, тест.	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 3. «Функциональные продукты питания. Ингредиенты»	<i>Обзорная лекция</i>	Тест, реферат	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 4. «Структура питания населения РФ по группам продуктов и регионам»	<i>Обзорная лекция</i>	Реферат, тест	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 5. «Основы рационального питания»	<i>Лекция-диалог</i>	Эссе, тест.	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 6. «Функциональные напитки»	<i>Обзорная лекция</i>	Эссе, тест.	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 7. «Макронутриенты пищи их функции»	<i>Лекция-диалог</i>	Тест	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 8. «Пищеварение Типы пищеварения. Функции ЖКТ»	<i>Обзорная лекция</i>	Эссе, тест.	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 9. «Пищевая ценность пищи: энергетическая ценность пищи, биологическая ценность, перевариваемость, усвояемость,	<i>Лекция-диалог</i>	Тест, реферат	<i>Не предусмотрено</i>

приедаемость»			
---------------	--	--	--

6.2. Информационные технологии

- использование возможностей интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление обучающихся с оценками и т. д.));
- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронных библиотек, журналов и т. д.) как источников информации;
- использование возможностей электронной почты преподавателя;
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т. д.);
- использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т. е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);
- использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров]

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Microsoft Office 2013	Пакет офисных программ
OpenOffice	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Mozilla FireFox	Браузер
Google Chrome	Браузер
Opera	Браузер

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>
Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.com <i>Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</i>
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов www.polpred.com
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» https://library.asu.edu.ru/catalog/
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» https://journal.asu.edu.ru/
Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний.

*Наименование современных профессиональных баз данных,
информационных справочных систем*

Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. <http://mars.arbicon.ru>

Справочная правовая система КонсультантПлюс.

Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. <http://www.consultant.ru>

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «**Функциональное питание**» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин (модулей) и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1. «Введение в функциональное питание»	УК-7, ПК-9, ПК-10	Тест
Тема 2. «Влияние структуры питания на здоровье населения Российской Федерации»	УК-7, ПК-9, ПК-10	Эссе, тест.
Тема 3. «Функциональные продукты питания. Ингредиенты»	УК-7, ПК-9, ПК-10	Тест, реферат
Тема 4. «Структура питания населения РФ по группам продуктов и регионам»	УК-7, ПК-9, ПК-10	Реферат, тест
Тема 5. «Основы рационального питания»	УК-7, ПК-9, ПК-10	Эссе, тест.
Тема 6. «Функциональные напитки»	УК-7, ПК-9, ПК-10	Эссе, тест.
Тема 7.	УК-7, ПК-9, ПК-10	Тест

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
«Макронутриенты пищи их функции»		
Тема 8. «Пищеварение Типы пищеварения. Функции ЖКТ»	УК-7, ПК-9, ПК-10	Эссе, тест.
Тема 9. «Пищевая ценность пищи: энергетическая ценность пищи, биологическая ценность, перевариваемость, усвояемость, приедаемость»	УК-7, ПК-9, ПК-10	Тест, реферат

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов

Шкала оценивания	Критерии оценивания
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине

Тема 1. «Введение в функциональное питание»

Примерное тестовое задание

1. **Что такое функциональное питание?**

- a) Питание, которое обеспечивает организм всеми необходимыми веществами
- b) Питание, которое улучшает здоровье и снижает риск заболеваний**
- c) Питание, основанное на употреблении большого количества фруктов и овощей
- d) Питание, включающее только натуральные продукты

2. **Какие вещества считаются основными компонентами функционального питания?**

- a) Витамины и минералы
- b) Антиоксиданты и пребиотики**
- c) Белки и жиры
- d) Углеводы и клетчатка

3. **Каково основное отличие функциональных продуктов от обычных?**

- a) Функциональные продукты содержат дополнительные полезные вещества**
- b) Функциональные продукты дороже обычных
- c) Функциональные продукты имеют лучший вкус
- d) Функциональные продукты производятся только из органических ингредиентов

4. **Какие заболевания могут быть предотвращены или облегчены с помощью функционального питания?**

- a) Сердечно-сосудистые заболевания
- b) Диабет второго типа
- c) Рак
- d) Все вышеперечисленные**

5. **Какие продукты являются примерами функциональных продуктов?**

- a) Йогурт с пробиотиками
- b) Хлеб с добавками омега-3 жирных кислот
- c) Овсянка с бета-глюканом
- d) Все вышеперечисленные**

Тема 2. «Влияние структуры питания на здоровье населения Российской Федерации»

Примерные темы эссе

1. Формирование системы классификации туристических объектов.
2. Организация обслуживания гостей на высшем уровне.
3. Особенности маркетинга в сфере питания в курортных и гостиничных комплексах.
4. Условия питания и методы обслуживания.

Тема 3. Функциональные продукты питания. Ингредиенты

Тестовые задания

1. **Какова роль антиоксидантов в функциональном питании?**

- a) Улучшение пищеварения
- b) Укрепление иммунной системы

- с) **Борьба со свободными радикалами**
 d) Снижение уровня холестерина
2. **Какой эффект оказывают пребиотики на организм?**
 а) **Стимуляция роста полезных бактерий в кишечнике**
 б) Улучшение всасывания питательных веществ
 с) Снижение риска инфекций
 d) Уменьшение аппетита
3. **Какое утверждение о функциональном питании является верным?**
 а) Функциональное питание заменяет традиционное лечение
 б) Функциональное питание должно составлять основную часть рациона
 с) **Функциональное питание может дополнять традиционные методы лечения**
 d) Функциональное питание подходит только для спортсменов
4. **Какие факторы способствуют популярности функционального питания?**
 а) Рост осведомленности о здоровом образе жизни
 б) Появление новых научных исследований
 с) Маркетинговые кампании производителей
 d) **Все вышеперечисленные**
5. **Как функциональное питание может помочь спортсменам?**
 а) Улучшение спортивных результатов
 б) Сокращение времени восстановления после тренировок
 с) Повышение выносливости
 d) **Все вышеперечисленное**

Тема 4. «Структура питания населения РФ по группам продуктов и регионам»

Примерные темы рефератов:

1. Сравнительный анализ традиционных и функциональных продуктов
2. Функциональные продукты и экология
3. Этические аспекты производства и потребления функциональных продуктов
4. Функциональные продукты и культура питания
5. Функциональные продукты и общественное здравоохранение

Тема 5. «Основы рационального питания»

Примерные темы эссе

6. История возникновения и развития функционального питания
7. Преимущества и недостатки функционального питания
8. Функциональные продукты и их влияние на здоровье
9. Маркетинг и популяризация функционального питания
10. Регулирование и стандартизация функционального питания

Тема 6. «Функциональные напитки»

Примерные темы эссе

1. Функциональные продукты и спортивное питание
2. Функциональные продукты и диетология
3. Психологическое воздействие функционального питания
4. Экономическая доступность функционального питания
5. Будущее функционального питания

Тема 7. «Макронутриенты пищи их функции»

Тестовые задания

1. **Что такое пробиотики?**
 а) **Полезные бактерии, которые улучшают работу кишечника**
 б) Вещества, подавляющие рост вредных бактерий

- c) Ферменты, помогающие перевариванию пищи
 - d) Пищевые добавки, содержащие витамины и минералы
2. **Какие продукты являются источниками пробиотиков?**
- a) Кисломолочные продукты
 - b) Квашеная капуста
 - c) Кимчи
 - d) **Все вышеперечисленные**
3. **Каково основное назначение пребиотиков?**
- a) **Стимуляция роста полезных бактерий в кишечнике**
 - b) Замедление пищеварения
 - c) Улучшение вкуса продуктов
 - d) Повышение энергии
4. **Какие вещества относятся к антиоксидантам?**
- a) Витамин С
 - b) Витамин Е
 - c) Каротиноиды
 - d) **Все вышеперечисленные**
5. **Как антиоксиданты защищают клетки организма?**
- a) Ускоряют метаболизм
 - b) **Борются со свободными радикалами**
 - c) Повышают уровень инсулина
 - d) Снижают аппетит

Тема 8. «Пищеварение Типы пищеварения. Функции ЖКТ»

Примерные темы эссе

- 5. Формирование системы классификации туристических объектов.
- 6. Организация обслуживания гостей на высшем уровне.
- 7. Особенности маркетинга в сфере питания в курортных и гостиничных комплексах.
- 8. Условия питания и методы обслуживания.

Тема 9. «Пищевая ценность пищи: энергетическая ценность пищи, биологическая ценность, перевариваемость, усвояемость, приедаемость»

Тестовые задания

1. **Какие продукты богаты антиоксидантами?**
- a) Черника
 - b) Зеленый чай
 - c) Гранат
 - d) **Все вышеперечисленные**
2. **Какую роль играют омега-3 жирные кислоты в функциональном питании?**
- a) Улучшение работы мозга
 - b) Снижение воспаления
 - c) Поддержание здоровья сердца
 - d) **Все вышеперечисленное**
3. **Какие продукты являются источниками омега-3 жирных кислот?**
- a) Рыбий жир
 - b) **Льняное семя**
 - c) Оливковое масло
 - d) Куриное яйцо
4. **Какова роль пищевых волокон в функциональном питании?**
- a) Улучшение пищеварения
 - b) Снижение уровня холестерина

с) Предотвращение запоров

d) Все вышеперечисленное

5. **Какие продукты богаты пищевыми волокнами?**

a) Цельнозерновые продукты

b) Фрукты и овощи

с) Бобовые

d) Все вышеперечисленные

Примерные темы курсовых работ

1. Организация работы производства ресторана с итальянской кухней.
2. Организация работы производства ресторана с японской кухней.
3. Организация работы производства ресторана с русской кухней.
4. Организация работы производства закусочной «шашлычная».
5. Организация работы производства диетической столовой.

Перечень вопросов и заданий, выносимых на экзамен:

1. Предмет, задачи и методы физиологии питания. История развития науки о питании.
2. Эволюция питания человека. Основные факторы, определяющие рацион питания человека.
3. Наиболее существенные изменения, произошедшие в составе и структуре питания человека и в технологии изготовления пищевых продуктов в 19-21 веках.
4. Современное определение понятия «здоровье». Факторы, определяющие среднюю продолжительность жизни современного человека. Роль питания в поддержании здоровья и в возникновении «болезней цивилизации».
5. Концепция государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации.
6. Пищеварение. Типы пищеварения. Функции ЖКТ.
7. Строение и функции органов ротовой полости, глотки и пищевода.
8. Строение и функции желудка.
9. Роль поджелудочной железы и печени в пищеварении.
10. Строение и функции тонкого кишечника.
11. Строение и функции толстого кишечника.
12. Пищеварительные ферменты. Особенности функционирования важнейших пищеварительных ферментов (амилазы, липазы, протеазы и др.).
13. Процессы всасывания и усвоения пищевых веществ.
14. Общие принципы регуляции роста, развития и функционирования живых систем. Гомеостаз, способы поддержания гомеостаза.
15. Нервная система регуляции роста, развития и функционирования организма человека.
16. Гуморальная система регуляции роста, развития и функционирования организма человека.
17. Определения понятий голод, аппетит, насыщение, булимия, анорексия
18. Обмен веществ. Определения понятий «ассимиляция (анаболизм)» и «диссимиляция (катаболизм)».
19. Потребности организма в питательных веществах. Перечень основных макро- и микронутриентов. Определения понятий эссенциальные и заменимые пищевые вещества.
20. Физико-химические особенности воды и её функции для живых организмов. Активность воды.
21. Физиологическая роль белков, жиров, углеводов, витаминов, и минеральных веществ.

22. Роль углеводов в организме человека. Рекомендуемые средние нормы углеводов в суточном рационе.

23. Пищевая ценность пищи: энергетическая ценность пищи, биологическая ценность, перевариваемость, усвояемость, приедаемость.

24. Калорические коэффициенты белков, жиров, углеводов. Гликемический индекс углеводов.

25. Роль белков в организме человека. Пищевая ценность белков. Аминокислотный скор. Рекомендуемые средние нормы белков в суточном рационе.

26. Белки животного, растительного и нетрадиционного происхождения. Способы повышения ресурсов пищевых белков.

27. Азотистый баланс. Белково-калорийная недостаточность.

28. Роль липидов в организме. Рекомендуемые средние нормы жиров в суточном рационе.

Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности				
1.	Задания закрытого типа	6. Что такое функциональное питание? а) Питание, которое обеспечивает организм всеми необходимыми веществами б) Питание, которое улучшает здоровье и снижает риск заболеваний с) Питание, основанное на употреблении большого количества фруктов и овощей д) Питание, включающее только натуральные продукты	б	3
2.		7. Какие вещества считаются основными компонентами функционального питания? а) Витамины и минералы б) Антиоксиданты и пребиотики с) Белки и жиры д) Углеводы и клетчатка	б	3
3.		8. Каково основное отличие функциональных продуктов от обычных? а) Функциональные продукты содержат дополнительные полезные вещества б) Функциональные продукты дороже обычных с) Функциональные продукты имеют лучший вкус д) Функциональные продукты производятся только из органических ингредиентов	а	3
4.		9. Какие заболевания могут	Д	3

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		быть предотвращены или облегчены с помощью функционального питания? а) Сердечно-сосудистые заболевания б) Диабет второго типа с) Рак д) Все вышеперечисленные		
5. 6.	Задание комбинированного типа (с выбором и обоснованием ответа)	10. Какие продукты являются примерами функциональных продуктов? а) Йогурт с пробиотиками б) Хлеб с добавками омега-3 жирных кислот с) Овсянка с бета-глюканом д) Все вышеперечисленные	D Овсянка с бета-глюканом Хлеб с добавками омега-3 жирных кислот, Йогурт с пробиотиками	3
7.	Задания открытого типа	Какова роль антиоксидантов в функциональном питании?	Борьба со свободными радикалами	3
8.		1. Какой эффект оказывают пребиотики на организм?	Стимуляция роста полезных бактерий в кишечнике	5
9.		2. Какое утверждение о функциональном питании является верным?	Функциональное питание может дополнять традиционные методы лечения	5
10.		3. Какие факторы способствуют популярности функционального питания?	Рост осведомленности о здоровом образе жизни Появление новых научных исследований Маркетинговые кампании производителей	5
11.		4. Как функциональное питание может помочь спортсменам?	Улучшение спортивных результатов Сокращение времени восстановления после тренировок Повышение выносливости	3
ПК-9 Способен осуществлять планирование процессов основного производства организации питания ПК-10 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания				
12.	Задания закрытого типа	6. Что такое пробиотики? а) Полезные бактерии, которые улучшают работу кишечника б) Вещества, подавляющие рост вредных бактерий с) Ферменты, помогающие перевариванию пищи д) Пищевые добавки, содержащие витамины и минералы	a	3
13.		7. Какие продукты являются источниками пробиотиков?	d	3

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		a) Кисломолочные продукты b) Квашеная капуста c) Кимчи d) Все вышеперечисленные		
14.		8. Каково основное назначение пребиотиков? a) Стимуляция роста полезных бактерий в кишечнике b) Замедление пищеварения c) Улучшение вкуса продуктов d) Повышение энергии	a	3
15.		9. Какие вещества относятся к антиоксидантам? a) Витамин С b) Витамин Е c) Каротиноиды d) Все вышеперечисленные	d	3
16.	Задание комбинированного типа (с выбором и обоснованием ответа)	10. Как антиоксиданты защищают клетки организма? a) Ускоряют метаболизм b) Борются со свободными радикалами c) Повышают уровень инсулина d) Снижают аппетит	b Борются со свободными радикалами	3
17.	Задания открытого типа	1. Какие продукты богаты антиоксидантами?	Черника Зеленый чай Гранат	3
18.		2. Какую роль играют омега-3 жирные кислоты в функциональном питании?	Улучшение работы мозга Снижение воспаления Поддержание здоровья сердца	5
19.		3. Какие продукты являются источниками омега-3 жирных кислот?	Льняное семя	5
20.		4. Какова роль пищевых волокон в функциональном питании?	Улучшение пищеварения Снижение уровня холестерина Предотвращение запоров	5
21.		5. Какие продукты богаты пищевыми волокнами?	Цельнозерновые продукты Фрукты и овощи Бобовые	3

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (модулю) (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины (модуля).

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю)

Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине (модулю)

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Основной блок				
1.	<i>Ответ на занятии</i>	8/2,5	20	
2.	<i>Выполнение практического задания (Эссе, работа с текстом, первоисточником, визуализация и др.)</i>	3/2	6	
3.	Коллоквиум	1/1	1	
4.	Активное участие в диспуте	1/1	1	
5.	Тестирование	1/0,5 балла за каждый правильный ответ	5	
6.	Контрольная работа	до 2 баллов за работу	2	
7.	Командный проект	1/5	5	
Всего			40	-
Блок бонусов				
8.	<i>Посещение занятий</i>	2,5	2,5	
9.	<i>Своевременное выполнение всех заданий</i>	3	3	
10.	Активное участие в семинарском занятии, обсуждении семинарских вопросов	9/0,5	4,5	
Всего			10	-
Дополнительный блок				
6.	Экзамен	В соответствии с установленными кафедрой критериями		по расписанию
Всего			50	
Итого:			100	

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Балл
<i>Опоздание на занятие</i>	-1
<i>Нарушение учебной дисциплины</i>	-1
<i>Неготовность к занятию</i>	-3
<i>Пропуск занятия без уважительной причины</i>	-2

Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине (модулю)

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале
90–100	5 (отлично)
85–89	4 (хорошо)
75–84	

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
70–74	3 (удовлетворительно)	
65–69		
60–64		
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)	

При реализации дисциплины (модуля) в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1. Основная литература

1. Гостиничное и ресторанное дело, туризм: сборник нормативных документов. - Ростов н/Д.: Феникс, 2003. - 384 с. - (Серия "Закон и общество"). - ISBN 5-222-02874-7: 74-00: 74-00.
2. Осипова О.Я. Транспортное обслуживание туристов: рек. УМО по образованию в области сервиса в качестве учеб. пособ. для вузов. - М.: Академия, 2004. - 368 с. - (Высшее образование). - ISBN 5-7695-1575-9: 142-56, 213-25.

8.2. Дополнительная литература

3. Севастьянова Н.А. Проблемы организации и развития предпринимательской деятельности в сфере туризма. - М.: МИРБИС, 2005. - 145 с. - (Московская международная высшая школа бизнеса "МИРБИС". Московский открытый социальный ун-т). - ISBN 5-89774-124-7: 38-00: 38-00.
4. Егоренков Л.И., Введение в технологию туризма: учеб.-метод. пособие/ Л.И. Егоренков. - М.: Финансы и статистика, 2014. - 304 с. - ISBN 978-5-279-03325-6 - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785279033256.html>
5. Вавилова, Е.В. Основы международного туризма: рек. М-вом образования РФ в качестве учеб. пособ. для студентов, обучающихся по специальности 060600-"Мировая экономика". - М.: Гардарики, 2005. - 160 с. - ISBN 5-8297-0216-9: 56-98: 56-98.
6. Косолапов, А.Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства: рек. Советом УМО вузов России по образованию в области менеджмента в качестве учеб. пособ. для использования в учеб. процессе по спец. "Менеджмент организации". - 4-е изд.; стереотип. - М.: КНОРУС, 2008. - 200 с. - ISBN 978-5-85971-993-8: 60-00: 60-00.

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины (модуля)

1. ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785279033256.html>

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для проведения занятий по дисциплине имеются лекционные аудитории, оборудованные мультимедийной техникой с возможностью презентации обучающих материалов, фрагментов фильмов; аудитории для проведения семинарских и практических занятий, оборудованные учебной мебелью и средствами наглядного представления учебных материалов; библиотека с местами, оборудованными компьютерами, имеющими доступ к сети Интернет.

10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Рабочая программа дисциплины (модуля) при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные

психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).