

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: **АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ**
ФИО: Узунов Федор Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 27.05.2026 21:46:59
Уникальный программный ключ:
fd935d10451b860e912264c0378f8448452bfd603f94588008e29877a6bcbf3

«ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ»
«УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ»
Факультет экономики, управления и юриспруденции
Кафедра управления и бизнес - информатики

УТВЕРЖДАЮ



Проректор по учебно-методической работе
/ Г.П. Узунова
«02» февраля 2026 г.

Рабочая программа дисциплины

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль

Руководитель предприятия питания

Квалификация выпускника

Бакалавр

Для всех

форма обучения

Симферополь 2026

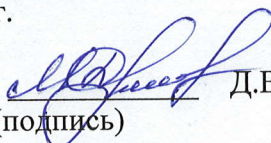
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 10470 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 09.09.2020 № 59723) с изменениями и дополнениями

Программу составил Моторина Д.В.

Рабочая программа дисциплины «Физиология питания» утверждена на заседании кафедры управления и бизнес-информатики

Протокол № 6 от 29.01.2026 г.

Заведующий кафедрой

 Д.В. Моторина
(подпись)

| Индекс дисциплины по учебному плану | Наименование дисциплины |
|---|---|
| Б1.В.09. | ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ |
| Цель изучения дисциплины | Формирование у обучающихся знаний и компетенций в области физиологии питания, а также теоретических представлений и практических навыков, необходимых для организации, эксплуатации и обслуживания технологического оборудования на предприятиях питания. |
| Место дисциплины в структуре ОПОП | Дисциплина «Физиология питания» относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Руководитель предприятия питания». |
| Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины | ПК-9 Способность выполнять и организовывать научные исследования в области пищевых технологий и организации обслуживания на предприятиях общественного питания |
| Содержание дисциплины | <p>Тема 1. Введение в физиологию питания</p> <p>Тема 2. Пищевые вещества и их роль в организме</p> <p>Тема 3. Переваривание и всасывание пищевых веществ</p> <p>Тема 4. Обмен веществ и энергии</p> <p>Тема 5. Физиология белкового обмена</p> <p>Тема 6. Физиология жирового обмена</p> <p>Тема 7. Физиология углеводного обмена</p> <p>Тема 8. Витамины и их физиологическое значение</p> <p>Тема 9. Минеральные вещества и вода</p> <p>Тема 10. Физиология пищеварения у разных групп населения</p> <p>Тема 11. Санитарные требования и контроль качества</p> <p>Тема 12. Энергоснабжение и техника безопасности</p> <p>Тема 13. Современные тенденции и инновации</p> |
| Общая трудоемкость дисциплины | Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов) |
| Форма промежуточной аттестации | Зачет |

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. Цель и перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы бакалавриата | 5 |
| 2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата | 5 |
| 3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся | 5 |
| 4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий | 7 |
| 5. Контроль качества освоения дисциплины | 12 |
| 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины | 12 |
| 7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины | 13 |
| 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины..... | 13 |
| 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины | 13 |
| 10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости) | 14 |
| 11. Описание материально-технического обеспечения, необходимого для осуществления образовательного процесса по дисциплине | 14 |
| Приложение к РПД. | 15 |

1. Цель и перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы бакалавриата

Целью изучения дисциплины «Физиология питания» является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, необходимых для организации и ведения профессиональной деятельности в сфере оборудования предприятий общественного питания, а также развитие компетенций, обеспечивающих успешную работу в условиях современного рынка услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть следующими компетенциями:

| Коды компетенции | Результаты освоения ОПОП | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине |
|------------------|--|--|
| ПК-9 | ПК-9 Способность выполнять и организовывать научные исследования в области пищевых технологий и организации обслуживания на предприятиях общественного питания | ПК-9.1 Применяет методы и методики проведения исследований в сфере обслуживания на предприятиях общественного питания ПК-9.2 Демонстрирует способность в обработке результатов исследования и получение экспериментально- статистических моделей, описывающих поведение исследуемого объекта. ПК-9.3 Демонстрирует способность внедрять материалы исследования в производство. |

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.09. «Физиология питания» относится к обязательной части блока 1. «Дисциплины (модули)» учебного плана ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина «Физиология питания» изучается обучающимися очной формы обучения в 6 семестре, очно-заочной формы обучения – в 6 семестре.

При изучении данной дисциплины обучающийся использует знания, умения и навыки, которые сформированы в процессе изучения предшествующих дисциплин: «микроэкономика», «макроэкономика», «менеджмент», «психология общения».

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Для очной формы обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы 108 часов

| Объём дисциплины | Всего часов |
|--|-------------|
| Общая трудоёмкость дисциплины | 108 |
| Контактная работа | 38 |
| Аудиторная работа (всего): | 38 |
| Лекции | 26 |
| Семинары, практические занятия | 12 |
| Самостоятельная работа обучающихся (всего) | 70 |
| Зачет | - |

Для очно-заочной формы обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы 108 часов

| Объём дисциплины | Всего часов |
|--|-------------|
| Общая трудоёмкость дисциплины | 108 |
| Контактная работа | 28 |
| Аудиторная работа (всего): | 28 |
| Лекции | 18 |
| Семинары, практические занятия | 10 |
| Самостоятельная работа обучающихся (всего) | 80 |
| Зачет | - |

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1. Разделы дисциплины и трудоёмкость по видам учебных занятий (в академических часах)

| № тем ы | Наименование темы | Всего | | Количество часов | | | | | |
|------------|--|-------|------|-------------------|------|-------------|------|---------------------|------|
| | | ОФО | ОЗФО | Аудиторная работа | | | | Внеаудит. работа | |
| | | | | Лекции | | Практичesk. | | Самост. работа | |
| | | | | ОФО | ОЗФО | ОФО | ОЗФО | ДФО | ОЗФО |
| 1 | Введение в оборудование предприятий общественного питания. | 8 | 10 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 6 |
| 2 | Классификация и назначение оборудования. | 10 | 6 | 2 | - | - | - | 8 | 6 |
| 3 | Тепловое оборудование. | 8 | 10 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 6 |
| 4 | Холодильное оборудование. | 10 | 8 | 2 | 2 | - | - | 8 | 6 |
| 5 | Механическое оборудование. | 8 | 6 | 2 | - | - | - | 6 | 6 |
| 6 | Посудомоечное и уборочное оборудование. | 8 | 10 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 6 |
| 7 | Торговое и раздаточное оборудование. | 8 | 10 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 6 |
| 8 | Монтаж, наладка и техническое обслуживание. | 10 | 6 | 2 | - | - | - | 8 | 6 |
| 9 | Санитарные требования к оборудованию. | 8 | 10 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 6 |
| 10 | Энергоснабжение и безопасность. | 8 | 8 | 2 | 2 | - | - | 6 | 6 |
| 11 | Экономические аспекты оснащения предприятия. | 8 | 8 | 2 | 2 | 2 | - | 4 | 6 |
| 12 | Современные тенденции и | 6 | 6 | 2 | - | - | - | 4 | 6 |

| | | | | | | | | | |
|----|---|------------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | инновации. | | | | | | | | |
| 13 | Контроль качества и аудит технического оснащения. | 8 | 10 | 2 | 2 | - | - | 6 | 8 |
| | Всего по дисциплине | 108 | 108 | 26 | 18 | 12 | 10 | 70 | 80 |
| | зачет | + | + | | | | | | |
| | Итого | 108 | 108 | 26 | 18 | 12 | 10 | 70 | 80 |

4.2 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по разделам (темам)

Тема 1. Введение в физиологию питания

Понятие и значение дисциплины. Физиология питания изучает процессы переваривания, всасывания, обмена веществ и выведения продуктов метаболизма, а также влияние пищи на организм человека. Дисциплина занимает ключевое место в подготовке специалистов общественного питания, диетологов, технологов и врачей. Исторически развитие физиологии питания связано с открытиями в области биохимии, медицины и нутрициологии. Взаимосвязь с санитарией, экономикой предприятия и управлением качеством продукции.

Тема 2. Пищевые вещества и их роль в организме

Классификация нутриентов: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Функции каждого класса веществ: энергетическая, пластическая, регуляторная. Влияние физико-химических свойств нутриентов на их усвояемость и метаболизм. Требования к качеству пищевых продуктов (ГОСТ, СанПиН). Условия хранения и кулинарной обработки для сохранения биологической ценности.

Тема 3. Переваривание и всасывание пищевых веществ

Этапы пищеварения: механическая и химическая обработка пищи в ротовой полости, желудке, кишечнике. Роль ферментов и желчи. Всасывание продуктов расщепления в тонком кишечнике. Транспорт нутриентов к тканям и клеткам. Влияние кулинарной обработки на усвояемость.

Тема 4. Обмен веществ и энергии

Метаболизм: анаболизм и катаболизм. Энергетический баланс организма. Расчёт суточных энергозатрат. Роль макро- и микроэлементов в регуляции обмена веществ. Влияние физической активности, возраста и пола на обменные процессы.

Тема 5. Физиология белкового обмена

Значение белков: пластическая, ферментативная, транспортная функции. Переваривание белков до аминокислот. Синтез собственных белков организма. Азотистый баланс. Потребность в белках для разных групп населения.

Тема 6. Физиология жирового обмена

Роль жиров: энергетическая, структурная, защитная функции. Переваривание и всасывание липидов. Транспорт жиров в организме. Синтез и распад жировой ткани. Влияние жиров на здоровье.

Тема 7. Физиология углеводного обмена

Значение углеводов: основной источник энергии. Переваривание и всасывание моно- и полисахаридов. Гликогеногенез и гликогенолиз. Регуляция уровня глюкозы в крови (инсулин, глюкагон). Влияние избытка и недостатка углеводов.

Тема 8. Витамины и их физиологическое значение

Классификация витаминов: жиро- и водорастворимые. Функции витаминов в обмене веществ. Гипо- и гипервитаминозы. Влияние кулинарной обработки на сохранность витаминов.

Тема 9. Минеральные вещества и вода

Роль макро- и микроэлементов: участие в построении тканей, регуляции водно-солевого обмена, ферментативных реакциях. Значение воды для организма: растворитель, транспортная среда, терморегуляция.

Тема 10. Физиология пищеварения у разных групп населения

Особенности питания детей, подростков, беременных, пожилых людей. Физиологические основы лечебного и профилактического питания. Диетотерапия при различных заболеваниях.

Тема 11. Санитарные требования и контроль качества

Санитарные нормы (СанПиН) к производству и реализации пищевых продуктов. Организация производственного контроля: входной контроль сырья, операционный контроль в процессе производства, приёмочный контроль готовой продукции. Методы органолептической оценки (внешний вид, вкус, запах) и лабораторного анализа.

Тема 12. Энергоснабжение и техника безопасности

Требования к инженерным сетям предприятия: электроснабжение (мощность для оборудования), водоснабжение (горячая/холодная вода), вентиляция и кондиционирование цехов. Техника безопасности при работе с оборудованием и химическими веществами.

Тема 13. Современные тенденции и инновации

Автоматизация технологических линий. Использование ресурсосберегающих технологий: снижение энергозатрат, повторное использование тепла. Разработка новых видов продукции: функциональное питание (с добавлением витаминов), безглютеновая выпечка для людей с целиакией, изделия с пониженным содержанием сахара.

4.3. Темы практических занятий

Тема 1. Введение в физиологию питания

1. Сущность, содержание и определение физиологии питания.
2. Классификация пищевых веществ и их роль в организме.
3. Основные понятия: нутриенты, метаболизм, пищеварение.
4. Комплекс физиологических процессов, связанных с питанием.
5. Принципы, цели и задачи физиологии питания.
6. Основные функции пищеварительной системы.
7. Влияние внутренней и внешней среды на процессы питания.
8. Виды оборудования и методов исследования в физиологии питания.

| |
|--|
| <p>Тема 2. Классификация и выбор пищевых веществ, рационов и технологий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сегментирование рынка пищевых веществ и технологий: сущность, назначение, принципы. 2. Критерии (переменные) сегментирования рынка пищевых веществ и технологий. 3. Оценка и выбор целевых сегментов пищевых веществ и технологий. 4. Сущность позиционирования продуктов питания на рынке. Стратегии позиционирования. |
| <p>Тема 3. Организация физиологических процессов питания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Система организации процессов пищеварения и обмена веществ. 2. Источники вторичной информации по физиологии и питанию. 3. Методы сбора первичной информации о состоянии и потребностях организма. 4. Исследование среды для выбора рациона и технологий питания. |
| <p>Тема 4. Ассортиментная и товарная политика в области продуктов питания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Содержание товарной политики предприятия по продуктам питания. 2. Понятие пищевого продукта и услуги, классификация ассортимента. 3. Жизненный цикл пищевых продуктов: сущность и виды. 4. Сущность понятия «новый продукт питания». 5. Алгоритм планирования обновления ассортимента продуктов. 6. Методы генерирования новых идей по ассортименту продуктов. 7. Внедрение новых продуктов питания на предприятие и его этапы. |
| <p>Тема 5. Эксплуатация оборудования и контроль качества в физиологии питания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность и роль политики обслуживания лабораторного и производственного оборудования. 2. Алгоритм расчёта затрат на обслуживание и эксплуатацию оборудования. 3. Факторы, влияющие на уровень эксплуатационных расходов. 4. Выбор и реализация стратегии обслуживания оборудования. 5. Обслуживание, ориентированное на издержки производства. 6. Обслуживание, ориентированное на потребительский спрос и конкурентную ситуацию. 7. Методы контроля качества пищевых продуктов и биологической ценности рационов. |
| <p>Тема 6. Организация снабжения, логистики сырья и сбыта готовой продукции</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность политики снабжения сырьём для предприятий общественного питания с точки зрения физиологии питания. 2. Природа каналов товародвижения сырья и готовой продукции. 3. Алгоритм формирования каналов поставки сырья с учётом физиологических требований. 4. Рыночные посредники и их функции в сфере снабжения и сбыта продуктов питания. 5. Социально-экономическая сущность оптовой и розничной торговли сырьём и готовой продукцией. 6. Организационные формы оптовой торговли сырьём для предприятий питания. |

4.4. Содержание самостоятельной работы

| |
|---|
| <p>Тема 1. Введение в физиологию питания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность, задачи и значение физиологии питания для человека. 2. История развития науки о питании и современные направления исследований. 3. Основные понятия: пища, нутриенты, метаболизм, пищеварение. 4. Классификация пищевых веществ и их роль в организме. |
| <p>Тема 2. Пищеварительная система человека</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Строение и функции органов пищеварения. 2. Процессы пищеварения: механическая и химическая обработка пищи. 3. Роль ферментов, желудочного сока, желчи и микрофлоры. 4. Влияние различных факторов на пищеварение (возраст, болезни, режим питания). |
| <p>Тема 3. Обмен веществ и энергии</p> |

| |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность обмена веществ: анаболизм и катаболизм. 2. Энергетический баланс организма: поступление и расход энергии. 3. Основной обмен, факторы, влияющие на его величину. 4. Регуляция обмена веществ: гормоны, нервная система. |
| <p>Тема 4. Белки, жиры и углеводы: физиологическая роль</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Белки: строение, функции, источники, суточная потребность. 2. Жиры: виды, значение для организма, обмен жиров. 3. Углеводы: классификация, роль в энергетическом обмене. 4. Взаимосвязь обмена белков, жиров и углеводов. |
| <p>Тема 5. Витамины и минеральные вещества</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация витаминов, их физиологическая роль. 2. Гипо- и гипервитаминозы: причины и последствия. 3. Минеральные вещества: макро- и микроэлементы, значение для организма. 4. Взаимодействие витаминов и минералов, их усвоение. |
| <p>Тема 6. Вода и её роль в питании</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значение воды для жизнедеятельности организма. 2. Водный баланс: поступление и выведение жидкости. 3. Влияние недостатка и избытка воды на здоровье. 4. Роль воды в обмене веществ и терморегуляции. |
| <p>Тема 7. Рациональное питание и его основы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принципы рационального питания: сбалансированность, разнообразие, режим. 2. Суточные нормы потребления нутриентов для разных групп населения. 3. Пищевые рационы: составление, коррекция по возрасту и нагрузкам. 4. Современные концепции здорового питания. физическими нагрузками |
| <p>Тема 8. Питание различных групп населения</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особенности питания детей и подростков. 2. Питание беременных и кормящих женщин. 3. Рацион пожилых людей: физиологические изменения и требования. 4. Питание спортсменов и людей с повышенными |
| <p>Тема 9. Лечебное и профилактическое питание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность лечебного питания: диетотерапия при заболеваниях. 2. Виды лечебных диет (по Певзнеру и современные подходы). 3. Профилактическое питание: предупреждение заболеваний через рацион. 4. Роль питания в укреплении иммунитета. |
| <p>Тема 10. Алиментарные заболевания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Причины и виды заболеваний, связанных с питанием (ожирение, анорексия, авитаминозы). 2. Нарушения обмена веществ: этиология и профилактика. 3. Пищевые отравления и инфекции: механизмы развития, профилактика. 4. Влияние несбалансированного питания на здоровье. |
| <p>Тема 11. Современные тенденции в питании</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Альтернативные системы питания: вегетарианство, веганство, сыроедение. 2. Функциональные продукты питания: определение, примеры, польза. 3. Биологически активные добавки (БАДы): классификация, эффективность, безопасность. 4. Генетически модифицированные продукты: физиологические аспекты. |
| <p>Тема 12. Гигиена питания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Санитарные требования к производству, хранению и реализации пищевых продуктов. 2. Методы контроля качества и безопасности пищи. 3. Профилактика пищевых инфекций и отравлений. 4. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. |
| <p>Тема 13. Организация питания в коллективах</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принципы организации питания в детских учреждениях, школах, больницах. |

2. Рационы для различных коллективов: особенности составления.
3. Контроль за качеством питания в организованных коллективах.
4. Современные технологии в организации общественного питания.

5. Контроль качества освоения дисциплины

Текущий контроль и промежуточная аттестация осуществляются в соответствии с «Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Автономной некоммерческой организации «Образовательная организация высшего образования» «Университет экономики и управления».

Форма проведения промежуточной аттестации – зачет.

Фонд оценочных средств по дисциплине приведен в приложении к РПД

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература:

1. Коростелева, О. Н. Экономика предприятий общественного питания : методические указания для проведения практических занятий и самостоятельной работы студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов общественного питания / О. Н. Коростелева, А. А. Кузьмицкая. — Брянск : Брянский государственный аграрный университет, 2024. — 89 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/147616.html>

2. Гумеров, Т. Ю. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. Ю. Гумеров, О. А. Решетник. — Казань : Издательство КНИТУ, 2025. — 184 с. — ISBN 978-5-7882-2971-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/121006.html>

3. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2026. — 96 с. — ISBN 978-5-7882-1895-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL:

б) дополнительная литература:

1. Романова, Н. К. Контроль деятельности предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2024. — 156 с. — ISBN 978-5-7882-2559-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/100544.html>

2. Завгородняя, Л. М. Оборудование и автоматизация предприятий общественного питания : учебное пособие / Л. М. Завгородняя, М. А. Шадрин, М. С. Есипова. — Омск : Омский государственный технический университет, 2023. — 151 с. — ISBN 978-5-8149-3385-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/124848.html>

3. Дерканосова, А. А. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса (Технология мучных кулинарных изделий) : учебное пособие / А. А. Дерканосова, Я. П. Домбровская, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж : Воронежский

государственный университет инженерных технологий, 2023. — 216 с. — ISBN 978-5-00032-530-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119655.html>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Информационно-правовой портал «Гарант»: официальный сайт. – URL: <http://www.garant.ru> – Текст: электронный.

2. Цифровой образовательный ресурс «IPRsmart»: официальный сайт. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/> – Текст: электронный.

3. Научный журнал «Молодой ученый»: официальный сайт. - URL: <https://moluch.ru/> - Текст: электронный

4. Российский журнал организации общественного питания: официальный сайт. - URL: <https://tjm.spbu.ru/> - Текст: электронный

5. Управление Федеральной службы государственной статистики по Республике Крым и г. Севастополю: официальный сайт. - URL: <https://crimea.gks.ru/> - Текст: электронный

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

При проведении лекций, семинарских (практических) занятий, самостоятельной работе обучающихся применяются интерактивные формы проведения занятий с целью погружения обучающихся в реальную атмосферу профессионального сотрудничества по разрешению проблем, оптимальной выработки навыков и качеств будущего специалиста. Интерактивные формы проведения занятий предполагают обучение в сотрудничестве. Все участники образовательного процесса (преподаватель и обучающиеся) взаимодействуют друг с другом, обмениваются информацией, совместно решают проблемы, моделируют ситуацию.

В учебном процессе используются интерактивные формы занятий:

- творческое задание. Выполнение творческих заданий требует от обучающегося воспроизведение полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей творческого подхода;

- групповое обсуждение. Групповое обсуждение кого-либо вопроса направлено на достижение лучшего взаимопонимания и способствует лучшему усвоению изучаемого материала.

В ходе освоения дисциплины при проведении контактных занятий используются следующие формы обучения, способствующие формированию компетенций: лекции-дискуссии; кейс-метод; решение задач; ситуационный анализ; обсуждение рефератов и докладов; разработка групповых проектов; встречи с представителями государственных и общественных организаций.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее программное обеспечение:

*программы, обеспечивающие доступ в сеть «Интернет» (например, «Google chrome»);

*программы, демонстрации видео материалов (например, проигрыватель «Windows Media Player»);

*программы для демонстрации и создания презентаций (например, «Microsoft

PowerPoint»).

11. Описание материально-технического обеспечения, необходимого для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебная аудитория

Оборудование учебного кабинета: рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; доска классная; стенды информационные.

Учебно-наглядные пособия: ноутбук с лицензионным программным обеспечением и возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети Интернет; мультимедийная установка; наглядные пособия.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.