

Приложение к рабочей программе дисциплины
«Культура здорового образа жизни и здорового питания»
43.03.03 Гостиничное дело

Бакалавриат
профиль «Гостиничная деятельность»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Культура здорового образа жизни и здорового питания

Дисциплина, относящаяся к к обязательной части образовательного процесса

Очная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	2/72
Цель изучения дисциплины	является изучение теоретических основ и практики применения базовых медицинских знаний (для работников немедицинского профиля), необходимых при организации гостиничной деятельности в рамках здоровьесберегающей проблематики, а именно: при выполнении законодательства Российской Федерации в области охраны здоровья и в сфере защиты прав потребителей при осуществлении гостиничной деятельности (сохранении индивидуального здоровья клиента как потребителя оздоровительных и лечебных, реабилитационных услуг; проведения индивидуальной профилактики болезней, а также сохранение эпидемиологического благополучия в коллективных средствах размещения Российской Федерации); выполнения функций работниками коллективных средств размещения, предусмотренных международным и Российским правом в области профилактики и содействия в своевременном оказании медицинской помощи клиентам при обострении хронических соматических болезней, травм, укусов животными, несчастных случаев. Эти знания необходимы для разработки, реализации и продвижения гостиничного продукта, а также для понимания медико-социальных основ здоровья и осознанного формирования потребности в здоровом образе жизни, сохранении психического здоровья работников коллективных средств размещения. Предметом анализа являются биосоциальные процессы в современном обществе, роль экономико-экологических проблем в возникновении болезней человека, формирование здорового образа жизни человека.
Содержание дисциплины	Вводная лекция. Современное понятие «здоровье». Факторы, влияющие на состояние здоровья человека и определяющие его уровень. Гиподинамия и гипокinezия, роль в современной патологии человека. Программы здоровья и питания ВОЗ, ООН, противоречия в современных международных подходах к профилактике болезней. Системы оказания медицинской помощи населению в разных странах, их преимущества и недостатки, кризис систем здравоохранения в современном мире. Основные экологические проблемы как факторы формирования болезней. Роль питания в здоровье человека. Физиологические основы питания. Сбалансированное питание (энергия, микро- и макронутриенты). Современные риски в системе питания: структура питания современного человека, биологические, химические. Болезни, связанные с нарушениями в питании человека, их профилактика. Болезни органов пищеварения и их профилактика. Заболевания бронхо-лёгочной системы и их предупреждение. Аллергические болезни. Распространение болезней нервной системы в экономически развитых странах, причины возникновения и их профилактика. Профилактика заболеваний сердечно-сосудистой системы. Профилактика болезней органов выделения и болезней, передающихся половым путём. Инфекции и иммунитет, вакцинопрофилактика. ВИЧ: современное распространение в мире, механизм и пути передачи, этапы развития болезни (СПИД), личная,

	семейная, общественная профилактика. Первая доврачебная помощь при травмах, ожогах, обморожениях, укусах змей, утоплении, обмороках. Вредные привычки и их профилактика. Профилактика онкологических болезней.
Формируемые компетенции	ОПК-3
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ОПК- 3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон ОПК- 3. 2 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)
Дисциплины участвующие в реализации компетенции	История туризма и гостеприимства Сервисная деятельность Гигиена и санитария предприятий индустрии гостеприимства Стандартизация, безопасность и контроль качества гостиничных услуг Преддипломная практика
Образовательные технологии	Лекционные занятия, практические занятия, индивидуальная контактная работа, тестовые задания, кейсы. Консультации.
Форма промежуточной аттестации	Зачёт