

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судаковский филиал государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судаковским филиалом
ГБПОУ «Романовский колледж
индустрии гостеприимства»

А.Н. Загорюлькин
« 20 16 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии 43.01.01 «Официант, бармен»

На базе среднего общего образования

Рассмотрена и одобрена
на заседании методической комиссии
профессиональной подготовки
Протокол № 10 от «20 06 2016г.
Председатель МК
_____ *Э.М. Аблямитова*

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант, бармен**

ОП. 02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013г. № 731 (ред. от 09.04.2015г.) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08. 2013 №29595).

Приказ Минтруда России от 01.12.2015г. № 910н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015г. №40269).

Организация – разработчик:

Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Загорулькин Александр Николаевич — заведующий Судакским филиалом ГБПОУ РК «РКИГ», кандидат экономических наук

Филонидова Елена Анатольевна - методист

Зекина Ольга Владимировна – преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

1.1 Область применения программы.

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих по профессиям СПО

43.01.01 Официант, бармен

утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 466 от 03.06.2013 г.

43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
- осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов;
- осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров;
- соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах;
- усвояемость пищи и факторы, влияющие на неё;

- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- правила личной гигиены;
- санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде, таре;
- санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд;
- санитарные требования к реализации готовой продукции;
- санитарные требования к обслуживанию посетителей.

Результатом освоения программы учебной дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК. 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК. 1.2	Обслуживать потребителей организаций питания всех форм собственности различных видов, типов и классов.
ПК. 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК. 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК. 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК. 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное оборудование и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК. 2.5	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
ПК. 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК. 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК. 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК. 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся **50 часов**, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - **34 часа**;
 самостоятельной работы обучающихся - **16 часов**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	50
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	26
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
- систематическая проработка конспектов; - работа с основной и дополнительной литературой; - подготовка сообщений, докладов; - работа с электронными ресурсами; - оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите;	
Вид итогового контроля	ДЗ

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Пищевые вещества и их физиологическое значение для организма человека.	Содержание учебного материала:	1	2
	1. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. 2. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания. 3. Понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах.		
	Практическое занятие №1: Определение потребности организма человека в белках, жирах, углеводах в зависимости от пола, веса, физической нагрузки.	2	
	Практическое занятие №2: Определение потребности организма человека в витаминах, минеральных веществах, в зависимости от пола, веса, физической нагрузки.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2,5	
Подготовка сообщений по темам: 1. Физиологическое значение углеводов для организма человека. 2. Физиологическое значение витаминов для организма человека.			
Тема 2. Пищеварение и усвояемость пищи.	Содержание учебного материала:	1	2
	1. Понятие о пищеварении. Основные отделы желудочно-кишечного тракта. 2. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. 3. Усвояемость пищи и факторы, влияющие на неё.		
	Самостоятельная работа обучающихся	0,5	
Подготовка сообщений по темам: 1. Роль поджелудочной железы в процессе пищеварения. 2. Роль печени в процессе пищеварения.			
Тема 3. Обмен веществ и энергии.	Содержание учебного материала:	1	2
	1. Общее понятие об обмене веществ. 2. Суточный расход энергии человека. 3. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.		

	Практическое занятие №3: Определение суточных энергетических затрат организма человека.	2	
	Практическое занятие №4: Составление рационов питания для различных категорий потребителей.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения по теме: Энергетические затраты человека в зависимости от характера трудовой деятельности.	2,5	
Тема 4. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала:	1	2
	Правила личной гигиены. Соблюдение правил личной гигиены и выполнение санитарных правил.		
	Практическое занятие №5: Санитарно-бактериологическое исследование смывов с рук персонала, одежды.	2	
	Практическое занятие №6: Санитарно-бактериологическое исследование смывов с инвентаря.	2	
	Практическое занятие №7: Санитарно-бактериологическое исследование смывов с оборудования.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения по теме: 1. Медицинское обследование работников общественного питания.	3,5	
Тема 5. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания, оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде, таре.	Содержание учебного материала:	1	2
	1. Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде, таре. 2. Дезинфекция, дезинфицирующие средства. 3. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения.		
	Практическое занятие №8: Приготовление дезинфицирующих средств.	2	
	Практическое занятие №9: Приготовление моющих средств.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное изучение вопросов по темам: 1. Борьба с грызунами на предприятиях общественного питания. 2. Борьба с насекомыми на предприятиях общественного питания.	2,5	
Тема 6. Санитарные требования к	Содержание учебного материала:	1	2
	1. Санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции.		

кулинарной обработке пищевых продуктов, приготовлению блюд, реализации готовой продукции.	2.Санитарные требования к приготовлению блюд. 3.Санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции. 4.Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию посетителей.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений по темам: 1. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и хранения пищевых продуктов. 2. Требования к мытью столовой посуды.	0,5	
Тема 7. Производственный контроль за соблюдением эпидемиологических правил на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала:	1	2
	1.Санитарно-пищевое законодательство. 2.Организация и проведение производственного контроля.		
	Практическое занятие №10: Органолептическая оценка качества мясных продуктов, рыбных товаров.	2	
	Практическое занятие №11: Органолептическая оценка качества молочных товаров.	2	
	Практическое занятие №12: Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения по теме: Соблюдение санитарно-гигиенических требований хранения пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.	3,5	
Тема 8. Основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.	Содержание учебного материала:	1	2
	Основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное изучение вопроса по теме: 1.Меры предупреждения острых кишечных инфекций. 2.Классификация пищевых отравлений. 3. Глистные заболевания.	0,5	
	Практическое занятие №13: Определение заражённости муки тягучей (картофельной) болезнью. Дифференцированный зачёт.	2	
	Всего	50	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты, схемы, комплексно-методические папки, варианты контрольных работ, обучающие фильмы.

Технические средства обучения:

- переносной мультимедийный проектор;
- колонки;
- компьютер;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

- 1.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования /З.П. Матюхина. - 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 256с.
- 2.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014-160 с.
- 3.Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учеб. пособие /Г.Г. Лутошкина. – 7-е издание. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 64с.
- 4.Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 96 с.

Электронные источники:

- 1.Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Васюкова А.Т.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К,

1

1

2013.— 496 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10980>.— ЭБС «IPRbooks»

2.Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 453 с.— Режимдоступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175>.— ЭБС «IPRbooks»

3.Молчанова Е.Н. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Молчанова Е.Н.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 240 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40924>.— ЭБС «IPRbooks».

Дополнительные источники:

1.Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (Текст): Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- К.: Арий, 2013г. – 680 с.

2.Павлов А.В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий (Текст): Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. В. Павлов.- СПб.: ПРОФИКС, 2016. – 296с

3.Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-512 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также в процессе выполнения домашней работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	Разработка рационов питания для различных групп населения, расчёт суточного расхода энергии.
Осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции.	Определение органолептическим методом качество сырья и кулинарной продукции.
Соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции.	Реализация готовой продукции с соблюдением санитарно-гигиенических требований
Соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов.	Соблюдение санитарно-гигиенических требований при хранении пищевых продуктов.
Осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров.	Оценивание органолептическим методом различных групп продовольственных товаров.
Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила.	Оценивание внешнего вида официанта, бармена, выполнение ими санитарных правил.
Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.	Предоставление готового раствора хлорной извести или хлорамина в соответствии с санитарными требованиями.