

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

**ОП.02. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И
ГИГИЕНЫ**

(наименование учебной дисциплины)

43.01.01 Официант, бармен


(код, наименование профессии/специальности)

Рассмотрено и согласовано методической комиссией
пищевой промышленности и ресторанного обслуживания

Протокол № 2 от «10» сентября 2020г.

Разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии 43.01.01 Официант, бармен, примерной программы учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Председатель методической комиссии


З.А. Шаповалова
(подпись Ф.И.О.)

Заместитель директора по УПР


Е.В. Меренкова
(подпись Ф.И.О.)

Составитель:

Пилушенко Юлия Олеговна, преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2021/2022 учебный год
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2021 г.

Председатель МК  О.С. Кизнякова

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__ / 20__ учебный год
Протокол №__ заседания МК от «__»__ 20__ г.

Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__ / 20__ учебный год
Протокол №__ заседания МК от «__»__ 20__ г.

Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__ / 20__ учебный год
Протокол №__ заседания МК от «__»__ 20__ г.

Председатель МК _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИЦИПЛИНЫ	6
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном обучении

1.2. 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;

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 нее;

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 и таре;

санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд;

санитарные требования к реализации готовой продукции;

санитарные требования к обслуживанию посетителей;

классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

санитарно-пищевое законодательство;

основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции*	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК.	Тема		

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

всего - 108 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - 108 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 72 часа;

самостоятельной работы обучающихся – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Код (согласно ГОС СПО ЛНР)	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 общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
ПК 2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.5.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов её 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Тематический план учебной дисциплины ОП.02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Коды компетенций*	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1-1.4. ПК 2.1, 2.3, 2.5, 2.7 ОК 1-7	Раздел 1. Физиология питания.	37	23	4	-	14	-
ПК 1.1-1.4. ПК 2.1, 2.3, 2.5, 2.7 ОК 1-7	Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания	56	39	6	-	17	-
ПК 1.1-1.4. ПК 2.1, 2.3, 2.5, 2.7 ОК 1-7	Раздел 3. Основы микробиологии.	15	10	-	-	5	-
Промежуточная аттестация: экзамен		-	-	-	-	-	-
Всего часов:		108	72		-	36	-

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Физиология питания		23
Тема 1.1. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	Содержание учебного материала	4
	Понятие об энергетической ценности. Белки, незаменимые и заменимые аминокислоты. Жиры, насыщенные и ненасыщенные жирные кислоты. Углеводы: моносахариды, дисахариды, полисахариды. Пектиновые (углеводоподобные) вещества.	
	Лабораторная работа	
	Практическое занятие	2
	1. Определение энергетической ценности пищевых продуктов.	
	Самостоятельная работа обучающихся	-
	Тематика самостоятельной работы:	
Тема 1.2. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.	Содержание учебного материала	3
	Витамины: водорастворимые, жирорастворимые. Сохранение витаминов при кулинарной обработке. Витаминизация пищи. Минеральные вещества: макроэлементы, микроэлементы, ультрамикроэлементы. Вода, питьевая вода. Водный обмен.	
	Лабораторная работа	
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	-
	Тематика самостоятельной работы:	2
	Сохранение витаминов при кулинарной обработке (сообщение)	
Тема 1.3. Понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах	Содержание учебного материала	7
	Нормы физиологических потребностей населения. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд. Нормы физиологических потребностей витаминов у детей и подростков. Режим питания детей и подростков.	
	Лабораторная работа	
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	3
	Тематика самостоятельной работы:	
	Составить меню суточного рациона, соблюдая сбалансированность пищевых веществ	
Тема 1.4. Усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее.	Содержание учебного материала	2
	Усвояемость пищи. Влияние химического состава, кулинарной обработки, внешнего вида, объема,	

	режима питания, условия приемы пищи, состояние пищеварительного аппарата на усвояемость пищи.	
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	3
	Тематика самостоятельной работы: Изучение усвоения пищи и факторов, влияющих на него (конспект)	
Тема 1.5. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.	Содержание учебного материала	3
	Рациональное сбалансированное питание, его нормы и принципы. Режим питания. Альтернативные теории о питании.	
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	2
	2. Составление режима питания (меню).	
	Самостоятельная работа обучающихся	6
	Тематика самостоятельной работы: Выполнение рефератов: - Нормы физиологических потребностей витаминов у детей и подростков. - Режим питания у детей и подростков. - Альтернативные теории о питании.	
Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания		39
Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания.	Содержание учебного материала	5
	Личная гигиена. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию рук. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию полости рта. Санитарно-эпидемиологические требования к санитарной одежде. Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания.	
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	3
	Тематика самостоятельной работы: Изучение гигиенических требований (реферат)	
Тема 2.2. Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания,	Содержание учебного материала	8
	Требования к планировке и устройству помещений. Производственные помещения. Торговые помещения. Складские помещения. Административно-бытовые помещения. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания. Требования к материалам, из которых изготавливают оборудование, инвентарь, инструменты, посуду и тару. Требования к технологическому оборудованию.	

инвентарю, посуде и таре.	Требования к инвентарю и инструментам производства. Требования к кухонной посуде и таре их мытье и содержание. Требования к столовой посуде, способы ее мытья и содержания. Санитарно-эпидемиологический контроль за санитарным состоянием оборудования, инструментов, посуды, тары.	
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	3
	Тематика самостоятельной работы: Санитарно-эпидемиологический контроль за санитарным состоянием оборудования, инструментов, посуды, тары. (реферат)	
Тема 2.3. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.	Содержание учебного материала	10
	Требования к транспортным средствам и перевозке пищевых продуктов Требования к складским помещениям и условиям хранения пищевых продуктов. Общие санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, состоянию рабочего места повара, кондитера. Санитарно-эпидемиологические требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к тепловой обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению скоропортящихся мясных блюд и изделий Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению холодных и сладких блюд. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению мучных кондитерских кремовых изделий. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению мучных кондитерских кремовых изделий. Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой пищи.	
	Лабораторная работа	
	Практическое занятие	
	3. Санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции.	
	4. Органолептическая оценка качества различных групп продовольственных товаров.	4
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Изучение санитарно-эпидемиологических требований (конспект)	3
	Содержание учебного материала	3
	Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции. Условия и сроки хранения готовой продукции. Сроки реализации блюд.	
Тема 2.4. Санитарные требования к реализации готовой продукции.	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	5
	Тематика самостоятельной работы: Общие санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, состоянию рабочего места (реферат)	
	Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой пищи. (доклад)	

Тема 2.5. Санитарные требования к обслуживанию посетителей	Содержание учебного материала	2
	Санитарные требования к обслуживанию посетителей.	
	Лабораторная работа	-
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	-
	Тематика самостоятельной работы:	
Тема 2.6. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	Содержание учебного материала	5
	Моющие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря, посуды. Моющие средства для ручной мойки посуды, для механической мойки посуды. Моющие средства для мытья рук. Дезинфицирующие средства (хлорсодержащие, поверхностно-активные, кислородосодержащие). Способ приготовления дезинфицирующих средств.	
	Лабораторная работа	
	Практическое занятие	2
	5. Изучение санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке продуктов.	
	Самостоятельная работа обучающихся	3
	Тематика самостоятельной работы:	
	Виды дезинфицирующих средств (презентация)	
Раздел 3. Основы микробиологии		10
Тема 3.1. Основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.	Содержание учебного материала	10
	Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые отравления. Пищевые отравления микробного происхождения (бактериальные). Отравление условно-патогенными микробами. Меры предупреждения пищевых таксикоинфекций. Ботулизм. Меры предупреждения ботулизма. Стафилококковое отравление. Меры предупреждения стафилококкового отравления. Пищевые отравления немикробного происхождения. Отравление грибами. Отравление ядрами косточковых плодов. Отравление сырой фасолью. Отравление некоторыми видами рыб. Отравление нитратами. Общее понятие о глистных заболеваниях. Виды глистов и характеристика гельминтов. Меры предупреждения глистных заболеваний	
	Лабораторная работа	
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	5
	Тематика самостоятельной работы:	
	Виды глистов и характеристика гельминтов. (реферат) Меры предупреждения глистных заболеваний. (доклад)	
Промежуточная аттестация: экзамен		
Всего часов: 108/72/36		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
комплект технологической документации;
комплект учебно-методической документации;
наглядные пособия и презентации;
комплект тестовых заданий.

Технические средства обучения:

компьютер с программным обеспечением и мультимедиа проектор;
обучающие видеофильмы.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю учебной дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены».

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Товароведение пищевых продуктов», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы культуры профессионального общения», должно предшествовать освоению профессиональных модулей или изучается параллельно.

Теоретические и практические занятия должны проводиться в

учебном кабинете «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» согласно ГОС СПО ЛНР по профессии.

Текущий и промежуточный контроль обучения должен складываться из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

промежуточный контроль: экзамен.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе учебной дисциплины: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины ОП.02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Требования к квалификации педагогических кадров:

инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование, соответствующее учебной дисциплине; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы: получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации не реже одного раза в 5 лет

4.4. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

Основные источники:

1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учеб. для нач. проф. образования/Л.В.Мармузова-2 изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2008;

2. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для нач. проф. образования/З.П. Матюхина.-2-е изд. стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2003.

Дополнительные источники:

1. Микробиология, физиология питания, санитария: учеб. пособие /Е.А.Рубина, В.Ф.Малыгина. М.: ФОРУМ, 2009 - (Профессиональное образование).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p>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 нее; 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 и таре; санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд; санитарные требования к реализации готовой продукции; санитарные требования к обслуживанию посетителей; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; санитарно-пищевое законодательство; основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.</p>	<p>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию; обслуживать потребителей бара, буфета.</p>	<p>тестирование; устный и письменный опрос; анализ выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.</p>
<p>Уметь: составлять рационы питания</p>	<p>при обслуживании</p>	<p>оценка выполнения</p>

<p>для различных категорий потребителей;</p> <p>осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов;</p> <p>осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров;</p> <p>соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила;</p> <p>готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств</p>	<p>потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов соблюдение правила личной гигиены и санитарии;</p> <p>при выполнении подготовки.</p>	<p>практических занятий.</p>
---	--	------------------------------