

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 17.10.2023 16:50:46

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
**Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

**Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Пятигорского института

(филиал) СКФУ

Т.А.Шебзухова

## **Рабочая программа учебной дисциплины**

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

Специальность 43.01.01 Официант, бармен

Форма обучения очная

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 N 731, примерной основной образовательной программы по специальности 43.01.01 Официант, бармен с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана:

- 1 Беляева И.А., преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ

---

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

## **1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины**

### **1.1. Область применения программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.01 Официант, бармен

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:** Учебная дисциплина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» принадлежит к общепрофессиональному циклу, изучается в 1 семестре.

### **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 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 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.

### **1.4. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:**

<b>Общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый

	контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07.	Исполнять воинскую обязанность*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
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.
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 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.

### **1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 141 часов, в том числе:

- в форме практической подготовки – 40 часов;
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 90 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 51 часов.

## **2. Структура и содержание учебной дисциплины**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	141
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	40
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	90
в том числе:	
Лекции	48
лабораторные работы	-

практические занятия	42
Контрольные работы (не предусмотрены)	-
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>51</b>
в том числе:	
- подготовка реферата	-
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 1 семестре.</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП 02 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы физиологии питания</b>			
<b>Тема 1.1 Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.</b>	Роль питания в поддержании здоровья и в возникновении болезней «цивилизации». Значение для профессиональной деятельности основных сведений об анатомии и физиологии систем организма, связанных с питанием. Современное определения понятий: гомеостаз, пищеварение, пищевые продукты, голод, аппетит.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа. Конспектирование источников литературы по теме № 1.1 Подготовка к собеседованию.	1	
<b>Тема 1.2. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2,3
	Строение и функции пищеварительной системы человека: пищеварительного тракта, пищеварительных желез. Процессы всасывания и усвоения питательных веществ. Состав и функции нормальной микрофлоры пищеварительного тракта человека.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания Процессы всасывания и усвоения питательных веществ. Состав и функции нормальной микрофлоры пищеварительного тракта человека.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа Конспектирование источников литературы по теме № 1.2. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	2	
<b>Тема 1.3. Понятие</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2

<b>суточной нормы потребности человека в питательных веществах.</b>	Энергетическая ценность. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Методика составления рациона питания.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 1.3. Подготовка к собеседованию.	2	
<b>Тема 1.4. Санитарно-пищевое законодательство.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 1.4. Подготовка к собеседованию.	2	
<b>Тема 1.5 Организация и проведение производственного контроля</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2,3
	Организация производственного контроля. Приемочный контроль	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Организация и проведение производственного контроля	2	
	Организация производственного контроля. Приемочный контроль		
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
<b>Раздел 2. Усвояемость пищи и факторы, влияющие на неё</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2,3
	<b>Тема 2.1. Понятие о пищеварении</b>	Энергетический обмен в организме. Строение и значение для организма человека белков, их энергетическая ценность, суточные нормы потребления. Белки животного и растительного и нетрадиционного происхождения. Аминокислотный состав белков. Азотистый баланс. Белково-калорийная	

	недостаточность.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Понятие о пищеварении Физиологическое значение белков. Физиологическая роль белков в организме Источники полноценных и неполноценных белков в организме. Физиологические потребности в белках людей разной возрастной категории	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 2.1. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	2	
<b>Тема 2.2 Основные отделы желудочно-кишечного тракта</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2,3
	Функции пищеварительной системы. Органы пищеварительной системы. Эмбриональное развитие пищеварительной системы.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Основные отделы желудочно-кишечного тракта Функции пищеварительной системы. Органы пищеварительной системы. Эмбриональное развитие пищеварительной системы.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 2.2. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	2	
<b>Тема 2.3. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2,3
	Пищеварение в ротовой полости. Размельчение, набухание, растворение.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Пищеварение в ротовой полости. Размельчение, набухание, растворение.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 2.3. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	2	

<b>Тема 2.4. Витамины. Их источники, значение для организма человека.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2,3
	Классификация витаминов. Краткая характеристика. Роль в организме человека. Понятия гипо- и авитаминоз.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Витамины, их источники, значение для организма человека Классификация витаминов. Краткая характеристика. Роль в организме человека. Понятия гипо- и авитаминоз.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме №2.4. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	2	
<b>Тема 2.5. Минеральные вещества, их источники, значение для организма человека</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2,3
	Физиологическая функция основных макро- и микроэлементов. Источники. Роль в организме человека	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Минеральные вещества, их источники, значение для организма человека Физиологическая функция основных макро- и микроэлементов. Источники. Роль в организме человека	2	
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 2.5. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	2	
<b>Раздел 3. Нормы и принципы рационального питания.</b>			
<b>Тема 3.1. Общее понятие об обмене веществ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2,3
	Основные функции питания. Первый принцип рационального питания. Второй принцип рационального питания. Третий принцип рационального питания. Четвертый принцип режима питания. Естественная убыль, ее виды. Активируемые потери. Отходы ликвидные и неликвидные.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Общее понятие об обмене веществ Основные функции питания. Первый принцип рационального питания. Второй	2	

	принцип рационального питания. Третий принцип рационального питания. Четвертый принцип режима питания.		
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 3.1. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	1	
<b>Тема 3.2 Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2,3
	Основные принципы сбалансированного питания. Режим питания. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ для различных групп населения. Принципы комплектации блюд для отдельных приемов пищи. Пути обеспечения сбалансированности рационов в предприятиях общественного питания. Пути улучшения пищевой ценности продукции. Принципы подбора ассортимента продуктов и кулинарных изделий для различных групп населения. Категории функционального питания. Различие между диетическим, лечебным и функциональным питанием	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Принципы подбора ассортимента продуктов и кулинарных изделий для различных групп населения. Категории функционального питания	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 3.2. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	1	
<b>Раздел 4. Основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.</b>			
<b>Тема 4.1. Основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2,3
	Пищевые отравления и кишечные инфекции. Опасные продукты питания. Причины микробного загрязнения пищевых продуктов. Ботулизм.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.	2	

		Пищевые отравления и кишечные инфекции. Опасные продукты питания.		
		Контрольные работы (не предусмотрены)		
		Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 4.1. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	2	
<b>Тема 4.2. Микробиология пищевых продуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2,3
	Пищевая микробиология. Микробиология мяса и мясопродуктов. Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки.		2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)			
	Практические занятия Микробиология пищевых продуктов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки.		2	
	Контрольные работы(не предусмотрены)			
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 4.2. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.		2	
<b>Раздел 5. Личная гигиена работников предприятий общественного питания</b>				
<b>Тема 5.1. Правила личной гигиены.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2,3
	Гигиена тела. Гигиена волос. Гигиена полости рта. Гигиена нательного белья и одежды и обуви.		2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)			
	Практические занятия Правила личной гигиены. Гигиена тела. Гигиена волос. Гигиена полости рта. Гигиена нательного белья и одежды и обуви.		2	
	Контрольные работы(не предусмотрены)			
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.1 Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.		2	
<b>Тема 5.2 . Соблюдение правил личной гигиены и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2,3
	Основные требования производственной санитарии и личной гигиены. Назначение и использование спецодежды, спецобуви и других средств		2	

<b>выполнение санитарных правил.</b>	индивидуальной защиты.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Соблюдение правил личной гигиены и выполнение санитарных правил. Основные требования производственной санитарии и личной гигиены. Назначение и использование спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.2. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	2	
<b>Тема 5.3. Медицинское обследование работников общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2,3
	Медицинские обследования работников предприятий питания. Профилактические и периодические медицинские осмотры. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация работников предприятия питания	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Медицинское обследование работников общественного питания. Медицинские обследования работников предприятий питания. Профилактические и периодические медицинские осмотры. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация работников предприятия питания	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.3. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	2	
<b>Тема 5.4. Санитарные требования к торговым и производственным помещениям</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2,3
	Требования к оборудованию. Санитарные требования к инвентарю и инструментам. Санитарные требования к кухонной, столовой посуде и таре	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде, таре.	2	

<b>организаций общественного питания, инвентарю, посуде, таре.</b>		Требования к оборудованию. Санитарные требования к инвентарю и инструментам. Санитарные требования к кухонной, столовой посуде и таре		
		Контрольные работы (не предусмотрены)		
		Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.4. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	2	
<b>Тема 5.5. Гигиенические требования и нормативы качества питьевой воды. Основные методы улучшения качества воды</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		2,3
		Органолептические и химические показатели питьевой воды. Микробиологические и паразитологические показатели. Этапы очистки воды. Основные методы улучшения качества воды	2	
		Лабораторные работы (не предусмотрены)		
		Практические занятия Гигиенические требования и нормативы качества питьевой воды. Основные методы улучшения качества воды Органолептические и химические показатели питьевой воды. Микробиологические и паразитологические показатели. Этапы очистки воды. Основные методы улучшения качества воды	2	
		Контрольные работы (не предусмотрены)		
		Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.5. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	3	
<b>Тема 5.6. Дезинфекция, дезинфицирующие средства.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		2,3
		Виды дезинфекции. Методы дезинфекции. Средства дезинфекции. Режимы дезинфекции	2	
		Лабораторные работы (не предусмотрены)		
		Практические занятия Дезинфекция, дезинфицирующие средства. Виды дезинфекции. Методы дезинфекции. Средства дезинфекции. Режимы дезинфекции	2	
		Контрольные работы(не предусмотрены)		
		Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.6. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	3	

<b>Тема</b> 5.7. <b>Классификация</b> <b>моющих средств,</b> <b>правила их</b> <b>применения, условия</b> <b>и сроки их хранения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2,3
	Мыло, стиральный порошок и жидкие моющие средства: гели и шампуни	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения. Мыло, стиральный порошок и жидкие моющие средства: гели и шампуни	2	
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.7. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	3	
<b>Раздел 6. Санитарно-гигиенический контроль качества.</b>			
<b>Тема 6.1. Санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2,3
	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции	2	
	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 6.1. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	3		
<b>Тема</b> 6.2. <b>Санитарные требования к приготовлению блюд.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2,3
	Санитарные требования к хранению и транспортировке сырья и продуктов питания Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и обороту кулинарной продукции. Показатели качества продуктов питания. Факторы опасности.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	2	
	Практические занятия Санитарные требования к приготовлению блюд. Санитарные требования к хранению и транспортировке сырья и продуктов питания Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и обороту кулинарной продукции. Показатели качества продуктов питания. Факторы опасности.		

	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 6.2. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	3	
<b>Тема 6.3. Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию посетителей.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2,3
	Соблюдение правил санитарии и гигиены официанта. Санитарные требования к обеденному залу кафе и столовых	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия <b>Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию посетителей.</b> Соблюдение правил санитарии и гигиены официанта. Санитарные требования к обеденному залу кафе и столовых	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 6.3. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	3	
<b>Итого за 1 семестр</b>		<b>141</b>	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>51</b>	
<b>Курсовой проект</b>		-	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			
<b>Всего:</b>		<b>141</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. Условия реализации программы учебной дисциплины**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, оснащенная оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов: Кабинет физиологии питания, санитарии и гигиены: комплект учебной мебели на 12 посадочных мест, учебная доска. Мультимедийное оборудование: ноутбук, переносной проектор, переносной экран.

Микроскоп лабораторный бинокулярный с осветителем БИОМЕД-1 - 2шт.; фотоколориметр фотоэлектрический КФК-3-01; анатомические модели и муляжи -28 шт., комплект – лабор.: рН метр рН 410, ионметр с кабелем и штатив, анеометр электрон крыльчатый, люксмер-яркомер, анеометр электрон крыльчатый тонкий и толстый.

Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

##### **Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

##### **Основные источники:**

1. Барышева, Е. С. Физиология питания : учебное пособие для СПО / Е. С. Барышева. — Саратов : Профобразование, 2020. — 199 с. — ISBN 978-5-4488-0532-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/92192.html>.

2. Теплов, В.И. Физиология питания : учебное пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 456 с. : табл., схем., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 444-447. - ISBN 978-5-394-02696-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450790>

3. Канивец, И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И.А. Канивец. - Минск : РИПО, 2017. - 179 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-657-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463616>

##### **Дополнительные источники:**

1. Гигиена и санитария общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.М. Бондарук [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 136 с. — 978-985-503-644-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67624.html>.

2. Клычкова, М. В. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения : учебное пособие для СПО / М. В. Клычкова, Ю. С. Кичко. — Саратов : Профобразование, 2020. — 134 с. — ISBN 978-5-4488-0613-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/91859.html>.

3. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / С.И. Сычик, Е.В. Федоренко, Н.Д. Коломиец и др. ; под общ. ред. С.И. Сычика, Е.В. Федоренко. - Минск : РИПО, 2017. - 136 с. : табл., ил. - Библиогр.: с. 117-119. - ISBN 978-985-503-644-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463286>

4. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Канивец. — Электрон. текстовые данные. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 180 с. — 978-985-503-657-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/84882.html>.

##### **Интернет источники:**

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;

2. [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru) Научная электронная библиотека e-library;
3. [www.library.stavsu.ru](http://www.library.stavsu.ru) Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, написания рефератов.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:	Собеседование
<ul style="list-style-type: none"> <li>– составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</li> <li>– осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов;</li> <li>– осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров;</li> <li>– соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила;</li> <li>– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> </ul>	Практическая подготовка
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>– роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> <li>– понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах;</li> <li>– усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее;</li> <li>– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>– правила личной гигиены;</li> <li>– санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;</li> <li>– санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд;</li> </ul>	

- 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.