

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Александрович

Должность: И. о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования
федерального университета

Дата подписания: 10.06.2026 14:08:21

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

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

И. о. директора Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Канд. юрид. наук, доцент В.А. Фурсов

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП 02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

индекс и наименование учебной дисциплины, согласно учебного плана

Профессия

43.01.01

код

Официант, бармен

наименование профессии

Форма обучения

очная

очная, заочная, очно-заочная

Пятигорск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.01 Официант, бармен и примерной основной образовательной программы СПО, 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. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

(наименование дисциплины)

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» принадлежит к общепрофессиональному циклу в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.01 «Официант, бармен».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01- 07; ПК 1.1-1.4; ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее;
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	– правила личной гигиены;
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	– санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд;
		– основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.
		– санитарные требования к реализации готовой продукции;
		– санитарные требования к обслуживанию посетителей;
		– классификацию моющих средств, правила их

ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	применения, условия и сроки их хранения; –санитарно-пищевое законодательство;
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.	Обслуживать потребителей бара, буфета	
ПК 2.5	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	
ПК 2.7.	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	141
в т.ч. в форме практической подготовки	40
в т.ч.:	
теоретическое обучение	48
практические занятия	42
Самостоятельная работа обучающегося	51
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 1 семестре.	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Основы физиологии питания			
Тема 1.1 Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	Содержание учебного материала	3	ОК 01- 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7.
	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 определение понятий: гомеостаз, пищеварение, пищевые продукты, голод, аппетит.	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа. Конспектирование источников литературы по теме № 1.1 Подготовка к собеседованию.	1	
Тема 1.2. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	Содержание учебного материала	6	ОК 01- 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7.
	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	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 1. 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	-	
	Самостоятельная работа Конспектирование источников литературы по теме № 1.2. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	2	

Тема 1.3. Понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах.	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7.
	Энергетическая ценность. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Методика составления рациона питания.	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 1.3. Подготовка к собеседованию.	2	
Тема 1.4. Санитарно-пищевое законодательство.	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7.
	Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания	2	
	в том числе:	-	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 1.4. Подготовка к собеседованию.	2	
Тема 1.5 Организация и проведение производственного контроля	Содержание учебного материала	6	ОК 01- 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7.
	Организация производственного контроля. Приемочный контроль	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 2. Организация и проведение производственного контроля. Приемочный контроль	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 1.5. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	2	
Раздел 2. Усвояемость пищи и факторы, влияющие на неё			
Тема 2.1. Понятие о пищеварении	Содержание учебного материала	6	ОК 01- 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7.
	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.	2	

	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 3. 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	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 2.1. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	2	
Тема 2.2 Основные отделы желудочно-кишечного тракта	Содержание учебного материала	6	ОК 01- 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7.
	Функции пищеварительной системы. Органы пищеварительной системы. Эмбриональное развитие пищеварительной системы.	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 4. 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	
Тема 2.3. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.	Содержание учебного материала	6	ОК 01- 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7.
	Пищеварение в ротовой полости. Размельчение, набухание, растворение.	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №5. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Пищеварение в ротовой полости. Размельчение, набухание, растворение.	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 2.3. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	2	

Тема 2.4. Витамины. Их источники, значение для организма человека.	Содержание учебного материала	6	ОК 01- 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7.
	Классификация витаминов. Краткая характеристика. Роль в организме человека. Понятия гипо- и авитаминоз.	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №6. 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	
Тема 2.5. Минеральные вещества, их источники, значение для организма человека	Содержание учебного материала	6	ОК 01- 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7.
	Физиологическая функция основных макро- и микроэлементов. Источники. Роль в организме человека	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №7. Минеральные вещества, их источники, значение для организма человека Физиологическая функция основных макро- и микроэлементов. Источники. Роль в организме человека	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 2.5. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	2	
Раздел 3. Нормы и принципы рационального питания.			
Тема 3.1 Общее понятие об обмене веществ	Содержание учебного материала	5	ОК 01- 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7.
	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	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №8. Общее понятие об обмене веществ Основные функции питания. Первый принцип рационального питания. Второй принцип рационального питания. Третий принцип рационального питания. Четвертый принцип режима питания.	2	

	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 3.1. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	1	
Тема 3.2 Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.	Содержание учебного материала	5	ОК 01- 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7.
	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 разливных групп населения. Категории функционального питания. Различие между диетическим, лечебным и функциональным питанием	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 9. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Принципы подбора ассортимента продуктов и кулинарных изделий для разливных групп населения. Категории функционального питания	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 3.2. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	1	
	Раздел 4. Основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.		
Тема 4.1. Основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.	Содержание учебного материала	6	ОК 01- 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7.
	Пищевые отравления и кишечные инфекции. Опасные продукты питания. Причины микробного загрязнения пищевых продуктов. Ботулизм.	2	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №10. Основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания. Пищевые отравления и кишечные инфекции. Опасные продукты питания.	2	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 4.1. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	2	
Тема 4.2. Микробиология	Содержание учебного материала	6	ОК 01- 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК
	Пищевая микробиология. Микробиология мяса и мясопродуктов. Микробиология рыбы	2	

пищевых продуктов.	и рыбных продуктов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки.		2.1, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7.
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №11. Микробиология пищевых продуктов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки.	2	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 4.2. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	2	
Раздел 5. Личная гигиена работников предприятий общественного питания			
Тема 5.1. Правила личной гигиены.	Содержание учебного материала	6	ОК 01- 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7.
	Гигиена тела. Гигиена волос. Гигиена полости рта. Гигиена нательного белья и одежды и обуви.	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №12. Правила личной гигиены. Гигиена тела. Гигиена волос. Гигиена полости рта. Гигиена нательного белья и одежды и обуви.	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.1 Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	2	
Тема 5.. Соблюдение правил личной гигиены и выполнение санитарных правил.	Содержание учебного материала	6	ОК 01- 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7.
	Основные требования производственной санитарии и личной гигиены. Назначение и использование спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты.	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 13. 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	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.2. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	2	

Тема 5.3. Медицинское обследование работников общественного питания.	Содержание учебного материала	6	ОК 01- 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7.
	Медицинские обследования работников предприятий питания. Профилактические и периодические медицинские осмотры. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация работников предприятия питания	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №14. Медицинское обследование работников общественного питания. Профилактические и периодические медицинские осмотры. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация работников предприятия питания	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.3. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	2	
Тема 5.4. Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде, таре.	Содержание учебного материала	6	ОК 01- 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7.
	Требования к оборудованию. Санитарные требования к инвентарю и инструментам. Санитарные требования к кухонной, столовой посуде и таре	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №15. Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде, таре. Требования к оборудованию. Санитарные требования к инвентарю и инструментам. Санитарные требования к кухонной, столовой посуде и таре	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.4. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	2	
Тема 5.5. Гигиенические требования и нормативы качества питьевой воды. Основные методы улучшения качества воды	Содержание учебного материала	7	ОК 01- 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7.
	Органолептические и химические показатели питьевой воды. Микробиологические и паразитологические показатели. Этапы очистки воды. Основные методы улучшения качества воды	2	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №16. 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	2	

	качества воды		
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.5. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	3	
Тема 5.6. Дезинфекция, дезинфицирующие средства.	Содержание учебного материала	7	ОК 01- 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7.
	Виды дезинфекции. Методы дезинфекции. Средства дезинфекции. Режимы дезинфекции	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №17. Дезинфекция, дезинфицирующие средства. Виды дезинфекции. Методы дезинфекции. Средства дезинфекции. Режимы дезинфекции	2	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.6. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	3	
Тема 5.7. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения.	Содержание учебного материала	7	ОК 01- 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7.
	Мыло, стиральный порошок и жидкие моющие средства: гели и шампуни	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №18. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения. Мыло, стиральный порошок и жидкие моющие средства: гели и шампуни	2	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.7. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	3	
Раздел 6. Санитарно-гигиенический контроль качества.			
Тема 6.1. Санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции	Содержание учебного материала	7	ОК 01- 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7.
	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №19. Санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой	2	

	продукции		
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 6.1. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	3	
Тема 6.2. Санитарные требования к приготовлению блюд.	Содержание учебного материала	7	ОК 01- 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7.
	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	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №20. 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.	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 6.2. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	3	
Тема 6.3. Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию посетителей.	Содержание учебного материала	7	ОК 01- 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7.
	Соблюдение правил санитарии и гигиены официанта. Санитарные требования к обеденному залу кафе и столовых	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №21. Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию посетителей. Соблюдение правил санитарии и гигиены официанта. Санитарные требования к обеденному залу кафе и столовых	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 6.3. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	3	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		141	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

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:

- 1.Альт Рабочая станция 10;
- 2.Альт Рабочая станция К;
- 3.Альт «Сервер»;
- 4.Пакет офисных программ – Р7-Офис.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

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>

3.2.2. Основные электронные издания

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>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. 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>

2. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Канивец. — Электрон. текстовые данные. — Минск :

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: 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.	Соответствие результатов выполнения лабораторных работ примерам.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

Умения: - 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;		Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для самостоятельной работы, учебных исследований, проектов; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета
--	--	---