

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухов Тархан Агванович
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 22.05.2024 11:28:11
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
индекс и наименование учебной дисциплины, согласно учебного плана

Профессия	<u>43.01.01</u>	<u>Официант, бармен</u>
	код	наименование профессии

Форма обучения	<u>очная</u>
	очная, заочная, очно-заочная

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

«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 1- 7; ПК 1.1-1.4; ПК 2.1, 2.3, 2.5, 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.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– 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; – основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания. - санитарные требования к реализации готовой продукции; – санитарные требования к
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).	
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.	обслуживанию посетителей; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; – санитарно-пищевое законодательство;
ПК 2.5	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.	
ПК 2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной программы учебной дисциплины	141
в т.ч. в форме практической подготовки	40
в т.ч.:	
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 1- 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	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	
	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 1- 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	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 1- 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	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 1- 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	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 1- 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	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	2	

	литературы по теме № 1.5. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.		
Раздел 2. Усвояемость пищи и факторы, влияющие на неё			
Тема 2.1. Понятие о пищеварении	Содержание учебного материала	6	ОК 1- 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	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 1- 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	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	2	

	собеседованию.		
Тема 2.3. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.	Содержание учебного материала	6	ОК 1- 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	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 1- 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	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 1- 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	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 1- 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
			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 1- 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
			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	2	

функциональным питанием			
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 различных 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 1- 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	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 пищевых продуктов.	Содержание учебного материала	6	ОК 1- 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	Пищевая микробиология. Микробиология мяса и мясопродуктов. Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки.	2	
	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 1- 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	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 5.2 . Соблюдение правил личной гигиены и выполнение санитарных правил.	Содержание учебного материала	6	ОК 1- 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	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	

Тема Медицинское обследование работников общественного питания.	5.3.	Контрольные работы	-	ОК 1- 7, ПК 1.2, ПК 2.1- 2.2.
		Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.2. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	2	
		Содержание учебного материала	6	
		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 1- 7, ПК 1.2, ПК 2.1- 2.2.
		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	-	

Тема Гигиенические требования и нормативы качества питьевой воды. Основные методы улучшения качества воды	5.5.	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.4. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	2	ОК 1- 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
		Содержание учебного материала	7	
		Органолептические и химические показатели питьевой воды.	2	
		Микробиологические и паразитологические показатели. Этапы очистки воды.		
		Основные методы улучшения качества воды		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	2	
		Практическое занятие №16. Гигиенические требования и нормативы качества питьевой воды. Основные методы улучшения качества воды	2	
		Органолептические и химические показатели питьевой воды. Микробиологические и паразитологические показатели. Этапы очистки воды. Основные методы улучшения качества воды		
Тема Дезинфекция, дезинфицирующие средства.	5.6.	Контрольные работы	-	ОК 1- 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
		Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.5. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	3	
		Содержание учебного материала	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 1- 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	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 1- 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	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 продукции	2	
	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 1- 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	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	-	

Тема 6.3. Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию посетителей.	Практические занятия	2	ОК 1- 7, ПК 1.2, ПК 2.1-2.2.
	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	
	Содержание учебного материала		
	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	

В таблице пункта 2.2 в графе 3 указывается общее количество часов на изучение раздела дисциплины, а через дробь указывается количество часов, отводимое на изучение раздела дисциплины в форме практической подготовки.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет физиологии питания, санитарии и гигиены: Мультимедийное оборудование: ноутбук, переносной проектор, переносной экран.

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

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 : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 180 с. — 978-985-503-657-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/84882.html>.

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 практических 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;		Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для самостоятельной работы, учебных исследований, проектов; - оценка заданий для

– 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;		самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета
--	--	--