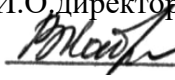


**Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Горячключевской технологический техникум»**

Приложение № 25 к ОПОП
по профессии
43.01.01 Официант, бармен

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
по профессии 43.01.01 Официант, бармен**

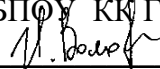
Рассмотрена
Методическим объединением ГТТ
«29» августа 2023г.
Руководитель методического объединения
_____ Немчина Г.В.

Утверждена
И.О. директора ГБПОУ КК ГТТ
 Хабарова Т.В.
«31» августа 2023 г.

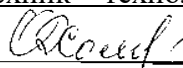
Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от «30» августа 2022 г.

Рабочая программа разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013г. №731, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013г. рег.№ 29595, приказом МОН РФ от 9 апреля 2015 г. № 389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 13.07.2021 г.), в части профессиональных компетенций на основе профессионального стандарта «Официант-бармен» приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 года № 115н регистрационный номер №68146 от 11.04 2022г. на основе оценочных материалов ФГБОУ ДПО ИРПО по демонстрационному экзамену компетенции КОД 43.01.01-2023 официант, бармен, а так же требований работодателей.

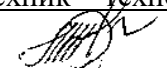
Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края, Горячеключевской технологический техникум

Разработчик: Воловодова И.С. преподаватель спецдисциплин
ГБПОУ КК ГТТ


подпись

Рецензенты:
(внутренняя рецензия) Хомякова О. П. – преподаватель спецдисциплин
ГБПОУ КК ГТТ
Квалификация по диплому:
техник – технолог пищевой промышленности


подпись

(внешняя рецензия)
Власенко М.В. преподаватель спецдисциплин
ГБПОУ КК БИТТ
Квалификация по диплому:
техник – технолог пищевой промышленности


подпись

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.

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 - 7 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7	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;	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.
--	--	--

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами и профессиональными модулями. В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие (ОК), профессиональные (ПК) компетенции и личностные результаты:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ВД 1	Обслуживание потребителей организаций общественного питания
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.
ВД 2	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.4.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.5.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.6.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
ПК 2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

1.1.3 Перечень личностных результатов выпускников

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности (43.00.00 Сервис и туризм)	
ЛР 13	Добросовестно выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта РФ
ЛР 14	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки, в сфере курортного сервиса и туризма
ЛР 16	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 17	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
ЛР 18	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.
ЛР 19	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий,

	нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 20	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

объем образовательной программы учебной дисциплины - **171** час,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 114 часов

самостоятельной работы обучающегося - 57 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	171
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	114
в т.ч. в форме практической подготовки	46
в том числе:	
теоретическое обучение	68
практические занятия	46
Самостоятельная работа обучающегося	57
в том числе:	
-работа с конспектом лекции; -составление плана и тезисов ответа, подготовка сообщений тестирование; -ответы на контрольные вопросы; -оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите; -работа с интернет-ресурсами -работа с нормативно-правовыми актами работа со словарями -просмотр периодической печатной литературы -работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу; -решение ситуационных производственных (профессиональных задач); -подготовка сообщений -рефераты презентации	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Основы физиология питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	
Раздел 1. Основы физиологии питания		72/22		
Тема 1.1 Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	Содержание		ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7	
	1	Общие понятия о пищевых веществах Белки, незаменимые и заменимые аминокислоты		4
	2	Жиры, насыщенные и ненасыщенные жирные кислоты Углеводы: моносахариды, дисахариды, полисахариды Пектиновые (углеводоподобные) вещества		
	В том числе практических занятий			4
	Практическое занятие 1 Определение энергетической ценности пищевых продуктов Практическое занятие 2 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности			
	Самостоятельная работа обучающегося			4
-работа с конспектами, -составление плана и тезисов ответа, подготовка сообщений тестирование; -ответы на контрольные вопросы; -составление таблицы содержания витаминов в плодах и овощах.				
Тема 1.2 Роль питательных и минеральных веществ, витаминов,	Содержание		ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3	
	1	Витамины: водорастворимые, жирорастворимые Сохранение витаминов при кулинарной обработке. Витаминизация пищи		8

микроэлементов и воды в структуре питания	2	Минеральные вещества: макроэлементы, микроэлементы, ультрамикроэлементы Вода, питьевая вода. Водный обмен Структура питания.		ПК 2.5 ПК 2.7
	3	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		
	4	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		
	В том числе практических занятий		4	
	Практическое занятие 3 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. Практическое занятие 4 Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)			
	Самостоятельная работа обучающегося		4	
работа с конспектами, -составление плана и тезисов ответа, подготовка сообщений тестирование; -ответы на контрольные вопросы;				
Тема 1.3 Понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах	Содержание			ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
	1	Нормы физиологических потребностей населения. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков	4	
	2	Нормы физиологических потребностей витаминов у детей и подростков. Режим питания детей и подростков		
	В том числе практических занятий		6	
	Практическое занятие 5 Составление рационов питания для различных категорий потребителей Практическое занятие 6 Составление рационов питания для детей и подростков Практическое занятие 7 Суточная норма потребности человека в питательных веществах			
	Самостоятельная работа обучающегося		4	
Работа с конспектами Составить меню суточного рациона, соблюдая сбалансированность пищевых веществ. Составить расчет калорийности суточного рациона				
Тема 1.4 Усвояемость пищи и	Содержание			ОК 1 - 7
	1	<u>Понятие о процессе пищеварения. Усвояемость пищи.</u> Физико-химические	4	

факторы, влияющие на нее		изменения пищи в процессе пищеварения.		ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
	2	Влияние химического состава, кулинарной обработки, внешнего вида, объема, режима питания, условий приемы пищи на состояние пищеварительного аппарата на усвояемость пищи		
	В том числе практических занятий		4	
	Практическое занятие 8 Влияние химического состава на усвояемость пищи Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи Практическое занятие 9 Факторы, влияющие на пищеварительный аппарат Изучение схемы пищеварительного тракта.			
	Самостоятельная работа обучающегося		6	
		-оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите; -работа с интернет-ресурсами -просмотр периодической печатной литературы -работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу		
Тема 1.5 Рациональное и лечебное питание	Содержание			ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
	1	Рациональное сбалансированное питание, его нормы и принципы Характеристика стандартных диет.	4	
	2	Лечебное питание. Задачи и принципы построения лечебного питания. Организация лечебного питания в лечебно- профилактических учреждениях.		
	В том числе практических занятий		4	
	Практическое занятие 10 Составление режима питания (меню) Практическое занятие 11 Характеристика диет номерной системы			
	Самостоятельная работа обучающегося		8	
		-выполнение рефератов 1. Нормы физиологических потребностей витаминов у детей и подростков. 2. Режим питания у детей и подростков. 3. Альтернативные теории о питании. 4.Создание презентации по теме калорийность продуктов; 5.Реферат на тему влияние витаминов на здоровье человека; 6.Презентация на тему диетическое питание; 7.Подготовка доклада по теме: « Принципы лечебного питания»;		

Раздел 2. Гигиена и санитария общественного питания			97/24	
Тема 2.1 Правила личной гигиены	Содержание			ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
	1	Личная гигиена. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.	6	
	2	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию рук, полости рта Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Санитарно-эпидемиологические требования к санитарной одежде		
	3	Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.		
	В том числе практических занятий		4	
	Практическое занятие 12 Санитарный режим поведения Практическое занятие 13 Медицинские обследования работников общественного питания			
	Самостоятельная работа обучающегося		6	
- работа с интернет-ресурсами - просмотр периодической печатной литературы - работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу; - выполнение реферата: Организация условий на предприятии общественного питания для выполнения требований и правил личной гигиены; выполнение тестовых заданий с применением информационных технологий				
Тема 2.2 Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре	Содержание			ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
	1	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Требования к технологическому оборудованию Требования к материалам, из которых изготавливают оборудование, инвентарь, инструменты, посуду и тару	6	
	2	Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к столовой посуде, инвентарю Способы ее мытья и содержания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.		

	3	Моющие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря, посуды. Моющие средства для ручной мойки посуды, для механической мойки посуды. Моющие средства для мытья рук Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств		
	В том числе практических занятий		2	
	Практическое занятие 14: Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования			
	Самостоятельная работа обучающегося		4	
	-выполнение рефератов 1. Санитарно-эпидемиологический контроль за санитарным состоянием оборудования, инструментов, посуды, тары			
Тема 2.3 Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд	Содержание			ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
	1	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	8	
	2	Санитарные требования к сырью. Проверка качества хранения.		
	3	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию.		
	4	Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		
	В том числе практических занятий		6	
	Практическое занятие 15 Контроль качества оборудования и инвентаря. Практическое занятие 16 Органолептическая оценка качества различных групп продовольственных товаров. Практическое занятие 17 Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции			
Самостоятельная работа обучающегося		6		
-решение ситуационных производственных (профессиональных задач) Создание презентации по теме Хранение пищевых продуктов				
Тема 2.4 Санитарно-гигиенические требования к	Содержание			ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3
	1	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	4	

кулинарной обработке пищевых продуктов	2	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок.		ПК 2.5 ПК 2.7
	В том числе практических занятий		4	
	Практическое занятия 18 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). Практическое занятие 19 Перечень разрешенных и запрещенных добавок			
	Самостоятельная работа обучающегося		7	
		-оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите; -работа с интернет-ресурсами -просмотр периодической печатной литературы -работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу -выполнение рефератов 1. Производственный контроль. Задачи производственного контроля.		
Тема 2.5 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание			ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
	1	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	8	
	2	Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в питании. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.		
	3	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов.		
	4	Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий питания.		
Тема 2.6 Основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания	Содержание			ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
	1	Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые отравления. Пищевые отравления микробного происхождения (бактериальные).	10	
	2	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности		
	3	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.		
	4	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом		

	производстве, условия их развития		
5	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях питания Схема микробиологического контроля		
В том числе практических занятий		8	
Практическое занятие 20 Определения бомбажа консервов Практическое занятие 21 Меры предупреждения стафилококкового отравления Практическое занятие 22 Определение нитратов в овощах. Практическое занятие 23 Меры предупреждения глистных заболеваний.			
Самостоятельная работа обучающегося		8	
-выполнение рефератов Виды глистов и характеристика гельминтов. Меры предупреждения глистных заболеваний. Подготовка презентаций: Бруцелёз, трихинелёз			
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет		2	
		Всего:	114/46
		Итого	171

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению кабинет организации обслуживания в общественном питании, оснащенный необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием.

Кабинет «Организации обслуживания в общественном питании»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- шкафы;
- информационные стенды;
- компьютеры с доступом в сеть Интернет;
- стол для маломобильных групп обучающихся;
- комплект ресторанных приборов;
- стенд демонстрационный для работ обучающихся;
- наглядные пособия (плакаты, демонстрационные стенды, макеты);
- специальное программное обеспечение.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением профессионального назначения

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2018г. – 256 с.
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
3. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1.
4. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр.

- и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6.
5. Емцев, В. Т. Основы микробиологии : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11718-9.
 6. Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4.
 7. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. — Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление

Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа:
<http://www.pitportal.ru/>

8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru

9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com

10. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
www.gost.prototypes.ru

11. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
www.meduniver.com

12. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horesca.ru/>

13. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437132>.

14. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/448654>.

15. Емцев, В. Т. Основы микробиологии : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11718-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/445992>.

16. Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/438554>.

17. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/447613>.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. СанПиН 2.3.2.1078-2014
2. СанПиН 2.3.2.1293-2015
3. ГОСТ Р5935-2015. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу
4. ОСТ 28-1-15. Общественное питание. Требования к производственному процессу.

5. Интернет-ресурсы:

www.standart.ru

www.gigiena.Ru


4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части.) <p>Практические занятия №1-23</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета</p>

<p>-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>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: -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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете Практические занятия №1-23 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

средств		
---------	--	--

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Горячключевской технологический техникум»

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ-КК ГТТ

_____ Бутурлим О.А.
« 31 » августа 2023г.

Календарно - тематический план

На 3-4 семестр 2024/2025 учебного года

Для профессии: 43.01.01 Официант, бармен

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

Преподаватель: Воловодова И.С.

Количество часов по учебному плану – 114 часов

Составлен в соответствии с рабочей программой, утверждённой от
« 31 » августа 2023г.

Рассмотрен на заседании методического объединения ГТТ

Протокол № 1 от « 29 » августа 2023 г.

Руководитель методического объединения ГТТ  Немчина Г.В.

№ занятия	Наименование разделов, тем	Аудиторная работа				Домашнее задание	Самостоятельная (внеаудиторная) работа	
		Кол-во часов	Вид учебного занятия	Дата проведения занятия			Вопросы для самостоятельного изучения	Кол-во часов
				План	Факт			
	Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	2	комплексно-дифференцированный контроль					
	ВСЕГО	114/46						57
	ИТОГО	171						