

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»



УТВЕРЖДАЮ
Директор
Л.А. Виноградова

«31» августа 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Профессия среднего профессионального
образования

43.01.01 Официант, бармен

базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Филиал «Номер «ООО» КомбиПитание» ЭКО Продукт»

Директор:

Александрова Т.И.


М.П.



г.о. Электросталь, 2020 г

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.01** Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 731 от 2 августа 2013 года.
2. Учебного плана по профессии **43.01.01** Официант бармен, квалификация: Официант, бармен, буфетчик, утвержденного 23.04.2020 приказом №114 -од.


Автор программы: Заборова Наталья Владимировна, преподаватель 

Фамилия И.О., *должность,* *подпись*

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно-цикловой методической комиссии дисциплин общественного питания и обслуживания (корпус №1)

Протокол заседания № 2 от «02» сентября 2020 г.

Председатель предметно-цикловой методической комиссии дисциплин

Савельева А.В. 

Фамилия И.О., *подпись*

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	стр. 4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	стр. 11
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	стр. 12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: базовая учебная дисциплина общепрофессионального цикла.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции;
соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов;
осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных
соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила;
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.

Знать:

состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах;
усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее;
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп
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 пищи;
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.

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать:

общими компетенциями

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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).

<*> В соответствии с Федеральным законом от 28.03.1998 N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе".

профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.

ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов;

практические занятия – 20 часа;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
Практические работы	20
контрольные работы	1
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
1) Подготовить реферат «Сочетание продуктов в рационе питания обеспечивающих кислотно -щелочное равновесие в организме».	2
2) Подготовить реферат по теме « Процессы пищеварение в организме человека».	2
3) Подготовить реферат по теме «Влияние витаминов на организм человека»	2
4) Реферат «Профилактика пищевых инфекционных заболеваний» .	2
5) На примере подготовить сообщение «Сертификация продукции».	2
6) Подготовить реферат « Порядок проведения бракеража»	2
7) . Составить инструкцию « Санитарные требования к внешнему виду официанта-бармена»	2
8) Изучение нормативно-технической документации СанПиН 2.3.6.1079-01	4
Подготовиться к дифференцированному зачёту	
Итоговая аттестация по предмету в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. «Введение. Пищевые вещества и их значения»	Содержание учебного материала	11	
	1 Понятие об основах физиологии рационального питания. Роль пищи для организма человека. Пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины,	2	1,2
Тема 1.2. «Пищеварение и усвояемость пищи»	2 Пищеварение. Строение пищеварительного тракта. Усвояемость пищи, факторы, влияющие на нее.	2	2
Тема 1.3. «Рацион питания».	3 Энергетическая ценность пищи. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Режим питания.	3	2
Тема 1.4. «Санитарные нормы и требования».	4 Санитарно – эпидемиологический надзор и санитарно – эпидемиологическое законодательство. Санитарные требования к кулинарной обработке Санитарные требования к реализации готовой продукции	3	2
	Контрольная работа	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:	10:	
	1) Подготовить реферат «Сочетание продуктов в рационе питания обеспечивающих кислотно- щелочное равновесие в организме».	2	
	2) Подготовить реферат по теме « Процессы пищеварения в организме человека».	2	
	3) Подготовить реферат по теме «Влияние витаминов на организм человека»	2	
	4) Реферат «Порядок проведения бракеража»	2	
	5) На примере подготовить сообщение «Сертификация продукции».	2	
	Практические занятия:	8:	
	1. Изучение функций минеральных веществ, воды.	2	
	2. Методика определения энергетической ценности продуктов, блюд.	2	
	3. Составление суточного рациона питания	2	
	4. Определение качества готовой продукции (бракераж)	2	
Тема 2. Инфекционные заболевания, пищевые отравления	1 Пищевые инфекционные заболевания. Зоонозы: бруцеллёз, туберкулёз, сибирская язва, ящур. 1. Практическое занятие «Острые кишечные инфекции: дизентерия, холера,	2	2,3

		брюшной тиф, паратифы. Источники распространения заболеваний. Профилактика».	2	
		Самостоятельная работа обучающихся Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Написать реферат «Виды и профилактика глистных заболеваний».	2	
Тема 3. Личная гигиена работников предприятий общественного питания Санитарные требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, посуде. Санитарные требования к реализуемой продукции.	1	Понятие и значение личной гигиены.	1	2
	2	Санитарные требования к обслуживанию посетителей.	1	
		Практические занятия:	10	
		1. Санитарная одежда для официантов-барменов, требования, нормы.		
		2. Санитарный режим работников на предприятии. Медицинские обследования, их цель, виды. Сроки прохождения медосмотров работников.		
		3. Способы приготовления дезинфицирующих и моющих средств. Условия и сроки хранения		
		4. Санитарные требования к столовой посуде, столовым приборам.		
		5. Санитарные требования к помещениям, оборудованию, инвентарю .		
		Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:	2	
		1. Составить инструкцию « Санитарные требования к внешнему виду официанта-бармена»	4	
		2. Изучение нормативно-технической документации СанПиН 2.3.6.1079-01		
		Дифференцированный зачет	1	
		Всего	54	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «физиологии питания, санитарии и гигиены».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- комплект учебно-методической документации;
- комплект раздаточного материала по разделам дисциплины.

Технические средства обучения: компьютер с лицензированным программным обеспечением, проектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Для обучающихся

Для преподавателей

1. А.Н. Мартинчик «Физиология питания» Москва Издательский центр «Академия» 2017

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
2. З.П. Матюхина « Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» 2013 Допущено Министерством образования РФ
3. З.П. Матюхина Э.П. Королькова «Товароведение пищевых продуктов» 2007 Рекомендовано Экспертным советом НПО Минобразования России
4. Т.А. Качурина «Основы физиологии, санитарии и гигиены» 2013 Рекомендовано «ФИРО»

Электронные ресурсы:

1. Методика составления рациона питания (Электронный ресурс) форма доступа: [Itsdou.ru>node|41](http://itsdou.ru/node/41), свободная.
2. Сертификаты на продукты (Электронный ресурс) форма доступа [//student/. ru. view. Php?id=338338&p=2](http://student.ru/view.php?id=338338&p=2), свободная
3. <http://pedsovet.org>
4. <http://zavuch.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Оценка самостоятельной работы (рефератов, докладов), мониторинг
2. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов её достижения, определённых руководителем	Оценка самостоятельной работы

3. ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	контрольные работы и зачеты по темам учебной дисциплины.
4. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	оценка самостоятельной работы (рефератов, докладов)
5. ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	оценка самостоятельной работы (рефератов, докладов)
6. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Наблюдение за ролью обучающихся в группе.
7. ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Своевременная постановка на воинский учет. Проведение воинских сборов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения: составлять рационы питания для различных категорий потребителей; соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции; соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов; осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.</p>	<p><i>Практическая работа; Внеаудиторная самостоятельная работа; экспертная оценка практической работы; экспертная оценка самостоятельной работы.</i></p>

<p>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 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 пищи; 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><i>Тестирование, практическая работа, контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа; устный и письменный опрос; дифференцированный зачёт; экспертная оценка внеаудиторной самостоятельной работы.</i></p>
---	---

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	Знание правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правил и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способов подачи блюд; правил, очередность и технику подачи блюд и напитков; правил и технику уборки использованной посуды; порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; кулинарную характеристику блюд; правил сочетаемости напитков и блюд; требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	Тестирование Наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания Оценка выполнения самостоятельной работы

			<p>Правильно подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме, точность и правильность осуществления приёма заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять приём заказа на блюда и напитки; обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме</p>	<p>Тестирование Наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания Оценка выполнения самостоятельной работы</p>
ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.			<p>Знание культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями; видов приемов, протоколов, назначение, особенности; видов банкетов и их правила обслуживания</p>	<p>Тестирование Наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания Оценка выполнения самостоятельной работы</p>
			<p>Правильность и точность подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера</p>	<p>Тестирование Наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания Оценка выполнения самостоятельной работы</p>
ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.			<p>Знание видов и форм обслуживания; новых форм обслуживания; организации выездного обслуживания</p>	<p>Тестирование Наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания Оценка выполнения самостоятельной работы</p>
			<p>Правильность и точность обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.</p>	<p>Тестирование Наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания Оценка выполнения самостоятельной работы</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.2.1.Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	Демонстрация подготовки оборудования, инвентаря к работе.	Практическая работа.
ПК.2.3.Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	Демонстрация организации рабочего места бармена с использованием оборудования, инвентаря и аксессуаров.	Практическая работа
ПК.2.5.Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	Демонстрация техники приготовления кулинарной продукции определенного ассортимента.	Практическая работа
ПК.2.7.Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Демонстрация различных методов технологии приготовления коктейлей, горячих напитков.	Практическая работа.