

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «НГТК»
В.М. Земалиндинова
Приказ «03» февраля 2023 г. № 46.2-К

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

для профессии: 43.01.01 Официант, бармен

профиль подготовки: социально-экономический

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА
Предметно-цикловой комиссией ОД
Председатель ПЦК
Н.В.Москаева

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора
О.С. Макарова

Рабочая программа учебной дисциплины Основы культуры профессионального общения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.08.2013 № 29595.

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК» преподаватель Н.В. Москаева

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК» Председатель ПЦК Н.В. Москаева
(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	9
5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная программа общепрофессиональной дисциплины ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены предназначена для подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по данной профессии.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих служащих: дисциплина реализуется в рамках общепрофессиональных дисциплин (основная часть).

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

В результате освоения дисциплины учащийся должен **уметь:**

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

знать:

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах;
- усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- правила личной гигиены;
- санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;

- санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд;
- санитарные требования к реализации готовой продукции;
- санитарные требования к обслуживанию посетителей;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- санитарно-пищевое законодательство;
- основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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).
ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.5.	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **61** час, том числе:

- обязательной аудиторной нагрузки обучающегося – **42** часа;
- самостоятельной работы обучающегося – **19** 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)	61
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	19
Экзамен	

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов ¹ , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение		2	
Тема 1. Общие сведения о дисциплине	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	2	
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве		14	
Тема 1.1 Микробиология в пищевом производстве	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7
	1.Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	2	
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. Микробиология основных пищевых продуктов.	1	
	Практические занятия 1	1	
	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов .	1	
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7,
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые	2	

отравления	кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях.		ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7
	Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	2	
	Глистные заболевания, симптоматика, источники заражения, меры борьбы на предприятиях. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля.	2	
	Самостоятельная работа	4	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	
Раздел 2. Основы физиологии питания			
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	2	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	2	
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	1	ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7
	Практические занятия 1	1	
	Изучение схемы пищеварительного тракта.		
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	6	
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.	2	ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7

	Практические занятия 2,3	4	
	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	
	Выполнение расчёта калорийности блюда	2	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	3	
	1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда 2. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. 3. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. 4. Методики составления рационов питания	1	ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7
	Практические занятия 4	2	
	Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
	Самостоятельная работа	8	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, докладов, презентаций		
Раздел 3	Санитария и гигиена в пищевом производстве	18	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала	2	
	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	2	ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7

	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.	2	
	Практические занятия 5		
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования		
	Самостоятельная работа	6	
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	6	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов 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. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	2	ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7
	Практические занятия 6	2	
	Санитарно-гигиеническая оценка качества пищевых продуктов и готовой пищи (бракераж).	2	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов и обслуживанию посетителей	Содержание учебного материала	3	
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции. Санитарные требования к обслуживанию посетителей.	1	ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7
	Практические занятия 7	2	
	Решение ситуационных и производственных задач по санитарным требованиям к обслуживанию посетителей	2	

	Самостоятельная работа	2	
	Подготовка электронной презентации по теме: «Санитарно-эпидемиологический надзор и законодательство».	2	
Экзамен			
	Всего	61	

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов усвоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, самостоятельных работ, тестирования, выполнения письменных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, рефератов, презентаций, сообщений.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
УМЕТЬ:	
<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила протокола и этикета; – применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приемы общения с учетом возраста, статуса гостя; – использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; – определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - Устный опрос - Внеаудиторная самостоятельная работа - Практикум по решению ситуационных задач - Выполнение тестовых заданий - Психологический практикум - Тестирование
ЗНАТЬ:	
<ul style="list-style-type: none"> – основы протокола и этикета; – нормы профессиональной этики; – эстетику внешнего облика официанта, бармена; – психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена; – механизмы взаимопонимания в общении; – техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; – источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - Внеаудиторная самостоятельная работа - Практикум по решению ситуационных задач - Выполнение тестовых заданий - Психологический практикум - Устный опрос - Тестирование

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только освоенные умения и усвоенные знания, но и развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимает сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Организовывает 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.	Анализирует 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	Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Работает в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с	Исполняет воинскую обязанность, в том числе с	

применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	
--	--	--

5.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета деловой культуры.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Г.М. Шеламова «Этикет делового общения»: учебное пособие для сред. проф. образования; 6-е издание, стер., - М.: Издательский центр Академия», 2016.-192с.

2. Г.М. Шеламова «Деловая культура и психология общения»: учебник для сред. проф. образования; 11-е издание, перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2016г. – 192с.

Дополнительные источники

1. Григорьева Т.Г.«Основы конструктивного общения»: практикум. 2-е издание, исправ. и доп.; Новосибирск: Издательство Новосибирского университета, 1999 – 121с.
2. Емельянов С,М. «Практикум по конфликтологии». 2-е издание, доп. и перераб., СПб.: Питер, 2013 – 400с.
3. Кошечая, И. П., Канке, А.А.Профессиональная этика и психология делового общения.-М.: ИД «Форум»:ИНФРА-М,2014. - 304 с - ISBN: 978-5-8199-0374-2, 978-5-16-003441-6
4. Лисенкова О.Ю. Этика и психология деловых отношений, Москва, Дрофа 2014. - 336 с ISBN:: 5-89502-404-1.
5. Сандомирский М.Е. Психология коммерции.-М.:Академия,2016.-224с.
6. Сорокина Л.С. Основы делового общения, Москва, Дрофа, 2015.
8. Столяренко Л.Д. Психология делового общения и управления. Серия «Учебники 21века», Ростов-на-Дону, «Феникс», 2014 – 512с.