



**УТВЕРЖДЕНО:**  
Ученым советом Института сервисных  
технологий  
Протокол № 5 от «27» января 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.В.01 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ  
основной профессиональной образовательной программы среднего  
профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего  
звена  
по специальности: *43.02.16 Туризм и гостеприимство*  
Квалификация: *Специалист по туризму и гостеприимству*  
*год начала подготовки: 2023*

**Разработчики:**

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>преподаватель</i>	<i>Бух М.С.</i>

**Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ППСЗ:**

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>преподаватель</i>	<i>Бух М.С.</i>



## *СОДЕРЖАНИЕ*

- 1      Общая характеристика рабочей программы дисциплины**
  
- 2      Структура и содержание учебной дисциплины**
  
- 3      Методические указания по проведению практических занятий/лабораторных работ/семинаров, занятий в форме практической подготовки (при наличии), и самостоятельной работе**
  
- 4      Фонд оценочных средств дисциплины**
  
- 5      Условия реализации программы дисциплины**
  
- 6      Информационное обеспечение реализации программы**



## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.В.01 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

(наименование дисциплины)

### 1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.В.01 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01; ОК 02; ОК 04.

### 1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код <sup>1</sup> ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ОК 01. ОК 02. ОК 04 ОК 05 ОК 09 ЛР 6 ЛР 9 ЛР 13 ЛР 16	соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	Требования производственной санитарии в организации питания. Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; Санитарно-пищевое законодательство; Основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд; Санитарные требования к реализации готовой продукции; Санитарные требования к обслуживанию посетителей; Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том

<sup>1</sup> Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности в соответствии с Приложением 3 ПООП.



		числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП).
--	--	--

### Личностные результаты:


Код	Наименование личностных результатов
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 9	Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде
ЛР 13	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере туризма и гостеприимства
ЛР 16	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере деятельности предприятий питания

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	50
<i>в т.ч. в форме практической подготовки (если предусмотрено)</i>	
В т. ч.:	
теоретическое обучение	32
лабораторные работы (если предусмотрено)	*
практические занятия (если предусмотрено)	16
курсовая работа (проект) (если предусмотрено для специальностей)	*
контрольная работа (если предусмотрено)	*
Самостоятельная работа <sup>2</sup>	2
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	*

<sup>2</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 5

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.В.01 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов <sup>3</sup> , формированию которых способствует элемент программы
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	
<b>Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ПК 2.2 ПК 2.4 ОК 01. ОК 02. ОК 04 ОК 09 ЛР 6 ЛР 9
	1.Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	4	
	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	4	
	<b>Тематика практических занятий №1</b>		
	1.Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с образцами пищевых продуктов	2	
<b>Тема 2.1 Основные пищевые</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>11</b>	ПК 2.2 ПК 2.3
	1.Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности.	4	

<sup>3</sup> В соответствии с Приложением 3 ПООП.



<b>инфекции и пищевые отравления. Личная и производственная гигиена</b>	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля		ПК 2.4 ОК 01. ОК 02. ОК 04 ОК 05 ОК 09 ЛР 6 ЛР 9 ЛР 13 ЛР 16
	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.	4	
	<b>Тематика практических занятий №2</b>	2	
	1. Дать характеристику пищевых отравлений и их профилактики.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
<b>Тема 3.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания. Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. 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	4	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ОК 01. ОК 02. ОК 04 ОК 05 ОК 09 ЛР 6 ЛР 9
	<b>Тематика практических занятий №3</b>		



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК  
РГУТИС

Лист 7

	1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	
	<b>Тематика практических занятий №4</b>		
	2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	
<b>Тема 4.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	
<b>Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	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 Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	4	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ОК 01. ОК 02. ОК 04 ОК 05 ОК 09 ЛР 6 ЛР 9
	<b>Тематика практических занятий №5</b>		
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
	<b>Тематика практических занятий №6</b>		
	1. Составление рационов питания с учетом лечебно-профилактического питания	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Изучение принципов рационального питания.	1	
<b>Тема 5.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
<b>Санитарно-гигиенические требования к помещениям и санитарно-</b>	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.	4	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ОК 01. ОК 02. ОК 04



<b>гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	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.	4	ОК 05 ОК 09 ЛР 6 ЛР 9 ЛР 13 ЛР 16
	<b>Тематика практических занятий №7</b>		
	1. санитарно-гигиеническая оценка качества пищевых продуктов и готовой пищи (бракераж).	2	
	<b>Тематика практических работ № 8</b> 1.Итоговое занятие	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>		
<b>Всего:</b>		<b>50</b>	

*Внутри каждого раздела указываются соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), контрольных работ, а также примерная тематика самостоятельной работы. Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по дисциплине, описывается примерная тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой \*). Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц в столбце 4 (отмечено двумя звездочками \*\*).*

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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





### **3. Методические указания по проведению практических занятий/лабораторных работ/семинаров, занятий в форме практической подготовки (при наличии), и самостоятельной работе**

Практические формы занятий – это такие формы организации учебного процесса, которые способствуют разнообразному (индивидуальному, групповому, коллективному) изучению поставленных вопросов и проблем, активному взаимодействию обучаемых и преподавателя, живому обмену мнениями между ними, нацеленному на выработку правильного понимания содержания изучаемой темы.

*Проведение практических занятий позволяет реализовать следующие дидактические цели и задачи:*

- 1) оптимально сочетать лекционные занятия с систематической самостоятельной учебно-познавательной деятельностью студентов, их теоретическую подготовку с практической;
- 2) развивать умения, навыки умственной работы, творческого мышления, умения использовать теоретические знания для решения практических задач;
- 3) Формировать умение использовать справочную, правовую, нормативную документацию и специальную литературу;
- 4) формировать у студентов интерес исследовательской деятельности;
- 5) осуществлять диагностику и контроль знаний студентов по отдельным разделам и темам программы.

*Практические занятия должны отвечать общедидактическим требованиям:*

- научность;
  - доступность;
  - единство формы и содержания;
  - обеспечение обратной связи;
  - проблемность;
  - учет особенностей студенческой группы и их профессиональной направленности;
- сочетание с лекционными занятиями и самостоятельной работой студентов.

#### **3.1. Тематика и содержание практических занятий/лабораторных работ/семинаров**

##### **Практическое занятие 1.**

Тема Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве

Содержание: **Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.**

**Работа с образцами пищевых продуктов**

Время: 2 часа

##### **Практическое занятие 2.**

Тема Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Личная и производственная гигиена.

Содержание: **Дать характеристику пищевых отравлений и их профилактики.**

Время: 2 часа

##### **Практическое занятие 3.**



Тема Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания. Обмен веществ и энергии.

Содержание: **Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.**

Время: 2 часа

#### **Практическое занятие 4.**

Тема Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания.

Обмен веществ и энергии.

Содержание: **Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)**

Время: 2 часа

#### **Практическое занятие 5.**

Тема Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

Содержание: **Составление рационов питания для различных категорий потребителей.**

Время: 2 часа

#### **Практическое занятие 6.**

Тема Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

Содержание: **Составление рационов питания с учетом лечебно-профилактического питания**

Время: 2 часа

#### **Практическое занятие 7.**

Тема Санитарно-гигиенические требования к помещениям и санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

Содержание: **Санитарно-гигиеническая оценка качества пищевых продуктов и готовой пищи (бракераж).**

Время: 2 часа

#### **Практическое занятие 8.**

Тема Санитарно-гигиенические требования к помещениям и санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

Содержание: **Итоговое**

Время: 2 часа

### **3.2. Тематика и содержание самостоятельной работы**

Самостоятельная работа обучающихся подразумевает получение и закрепление программы по пройденным темам самостоятельно. При выполнении самостоятельной работы студентам следует воспользоваться основной и дополнительной литературой и осуществить поиск информации в сети интернет.

Правильная организация самостоятельных учебных занятий, их систематичность, целесообразное планирование рабочего времени позволяет студентам развивать умения и навыки в усвоении и систематизации приобретаемых знаний и умений, обеспечивать высокий уровень успеваемости в период обучения, получить навыки повышения



профессионального уровня.

**Самостоятельная работа** строится из следующих видов работы:

- изучение студентами теоретического материала, подготовка к лекциям;
- изучение студентами теоретического материала по материалам курса для работы на практических занятиях;
- подбор и изучение литературы в ЭБС для выполнения индивидуального задания по составлению реферата;
- выполнение домашних заданий по теме практического занятия для текущего контроля;
- написание докладов, сообщений по курсу;
- составление конспекта.

### Тематика и содержание

#### Тема 2.1 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.

##### Личная и производственная гигиена

Содержание: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений

#### Тема 4.1 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

Содержание: Изучение принципов рационального питания.

### 4. Фонд оценочных средств дисциплины

#### 4.1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Формы промежуточной аттестации по семестрам:

№ семестра	Форма контроля
3 семестр	Дифференцированный зачет

В результате промежуточной аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также формирования компетенций:

Результаты обучения: умения, знания	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
<b>Перечень умений</b> , осваиваемых в рамках дисциплины: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать требования системы анализа, оценки и	Демонстрация на практических занятиях отработанных умений по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований; проведению санитарной обработки; обеспечению требований системы анализа, оценки и	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.  Текущий контроль: - письменного/устного опроса; - тестирования; -экспертное наблюдение



<p>управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей.</p>	<p>управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; проведению органолептической оценки безопасности пищевого сырья и продуктов; составлению рационов питания</p>	<p>за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.</p>
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: Требования производственной санитарии в организации питания. Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; Санитарно-пищевое законодательство; Основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд; Санитарные требования к реализации готовой продукции; Санитарные требования к обслуживанию посетителей; Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и</p>		<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Текущий контроль: - письменного/устного опроса; - тестирования; -экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения; -экспертная оценка защиты внеаудиторной самостоятельной работы</p>



управления опасными факторами (система ХАССП).		
--	--	--

Формируемые компетенции:

Код формируемой компетенции	Наименование компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 2.2	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Текущий контроль: - письменного/устного опроса; - тестирования; - экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.
ПК 2.2	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Текущий контроль: - письменного/устного опроса; - тестирования; - экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.
ПК 2.4	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Текущий контроль: - письменного/устного опроса; - тестирования; - экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Текущий контроль: - письменного/устного опроса; - тестирования; - экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.



		выполнения.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Промежуточная аттестация в формедифференцированном зачета. Текущий контроль: - письменного/устного опроса; - тестирования; -экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Промежуточная аттестация в формедифференцированном зачета. Текущий контроль: - письменного/устного опроса; - тестирования; -экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Промежуточная аттестация в формедифференцированном зачета. Текущий контроль: - письменного/устного опроса; - тестирования; -экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения, экспертная оценка защиты внеаудиторной самостоятельной работы
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Промежуточная аттестация в формедифференцированном зачета. Текущий контроль: - письменного/устного опроса; - тестирования; -экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей,	Промежуточная аттестация в формедифференцированном зачета. Текущий контроль: - письменного/устного опроса;



	образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	- тестирования; -экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.
<b>ЛР 9</b>	Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде	Промежуточная аттестация в формедифференцированного зачета. Текущий контроль: - письменного/устного опроса; - тестирования; -экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.
<b>ЛР 13</b>	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере туризма и гостеприимства	Промежуточная аттестация в формедифференцированного зачета. Текущий контроль: - письменного/устного опроса; - тестирования; -экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.
<b>ЛР 16</b>	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере деятельности предприятий питания	Промежуточная аттестация в формедифференцированного зачета. Текущий контроль: - письменного/устного опроса; - тестирования; -экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.

#### 4.2. Методика применения контрольно-измерительных материалов

Контроль знаний обучающихся включает:

Текущий контроль в форме письменных/ устных ответов

Промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета



### **4.3. Контрольно-измерительные материалы включают:**

#### **4.3.1. Типовые задания для оценки знаний и умений текущего контроля**

Контрольные вопросы:

##### **1. Общие понятия о пищевых веществах.**

1.1. Приведите процентное содержание неорганических и органических веществ, находящихся в клетке организма человека.

##### **2. Белки.**

2.1. Белки состоят из...?

2.2. В организме белки выполняют функции?

2.3. Недостаток белков в организме приводит к ?

2.4. Перечислите незаменимые аминокислоты?

2.5. Чем определяется биологическая ценность белков?

##### **3. Жиры.**

3.1. Жиры состоят из...?

3.2. В организме жиры выполняют функции?

3.3. Недостаток жиров в организме приводит к?

3.4. Каким должно быть соотношение жиров животного и растительного происхождения в питании человека?

3.5. Охарактеризуйте физиологическую роль в питании человека жироподобных 17 веществ.

##### **4. Углеводы.**

4.1. Углеводы состоят из...?

4.2. В организме углеводы выполняют функции?

4.3. Недостаток углеводов в организме приводит к ?

4.4. На какие группы подразделяют углеводы?

4.5. Охарактеризуйте биологическую роль и приведите примеры пищевых источников моносахаридов.

4.6. Охарактеризуйте биологическую роль и приведите примеры пищевых источников дисахаридов.

4.7. Охарактеризуйте биологическую роль и приведите примеры пищевых источников полисахаридов.

4.8. Перечислите пищевые источники неперевариваемых полисахаридов. Какова их роль в обеспечении моторики кишечника?

4.9. Объясните, почему даже при недостаточном поступлении жира в организм человека не наступает истощение, если в пище имеется достаточное количество углеводов?

Контрольные вопросы:

##### **1. Общее понятие о витаминах.**

##### **1. Витамины.**

1.1. Приведите существующую классификацию витаминов.

1.2. Дайте определение «Авитаминоз»?

1.3. Дайте определение «Гиповитаминоз»?

1.4. Дайте определение «Гипервитаминоз»?





## 2. Минеральные вещества.

- 2.1. Какую роль играют минеральные вещества в питании человека?
- 2.2. Приведите классификацию минеральных веществ.

### Контрольные вопросы:

#### 1. Общее понятие об обмене веществ.

- 1.1. Укажите, какие две группы реакций составляют обмен веществ и энергии?
- 1.2. Равнозначны ли реакции обмена веществ на протяжении жизни человека? Ответ поясните.
2. Суточный расход энергии человека.
  - 2.1. Дайте определение понятию «Основной обмен»?
  - 2.2. Дайте определение понятию «Коэффициент физической активности (КФА)»?

### Контрольные вопросы:

#### 1. Оценка качества продовольственных товаров.

- 1.1. Что такое качество пищевых продуктов?
- 1.2. Качество пищевых продуктов определяют органолептическим (внешний вид, вкус и запах, цвет, консистенция) и измерительным (инструментальный) методами. Дайте определения.
- 1.3. Свойства потребительской продукции: сохраняемость, энергетическая ценность, биологическая ценность, физиологическая ценность, органолептическая ценность, усвояемость продуктов, доброкачественность. Дайте определения.

### Примерные задания по практическим работам

Практическая работа по теме: **Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя).**

Цель: Научиться рассчитывать калорийность блюд

1. Рассчитать суточный расход энергии учителя 50 лет с массой тела 60 кг.
2. Рассчитать энергетическую ценность блюда:

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА: Винегрет

Наименование продуктов	Количество в продукте	Белки	Жиры	Углеводы	Белки	Жиры	Углеводы
		На 100 г продукта					
Картофель	100						
Морковь	90						
Свекла	50						
Масло подсолнечное	20						
<b>Всего продуктов</b>							
					<b>x 4.1</b>	<b>x 9.3</b>	<b>x 4.1</b>
					=	=	=
					=	<b>ккал</b>	



#### 4.3.2. Типовые задания для оценки знаний и умений промежуточной аттестации

##### Примерные вопросы для дифференциального зачета

- 1) Основные понятия дисциплины. История развития микробиологии.
- 2) Морфология микроорганизмов: бактерии. Строение клетки. Формы. Размножение.
- 3) Морфология микроорганизмов: грибы. Строение клетки. Размножение.
- 4) Морфология микроорганизмов: дрожжи. Строение клетки. Формы. Размножение.
- 5) Морфология микроорганизмов: вирусы. Формы.
- 6) Физиология микроорганизмов.
- 7) Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.
- 8) Распространение микроорганизмов в природе: микрофлора почвы, воздуха
- 9) Распространение микроорганизмов в природе: микрофлора воды, тела человека.
- 10) Микробиология мяса и мясопродуктов.
- 11) Микробиология рыбы и рыбных продуктов
- 12) Микробиология стерилизованных баночных консервов.
- 13) Микробиология молока и молочных продуктов.
- 14) Микробиология пищевых жиров, яиц и яичных продуктов
- 15) Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки, зернопродуктов.
- 16) Основные сведения о гигиене и санитарии. Определения: гигиена, санитария, гигиена труда, гигиена питания, производственная санитария
- 17) Личная гигиена работников общественного питания.
- 18) Улучшение условий труда на производстве.
- 19) Предупреждение травматизма и оказание доврачебной помощи.
- 20) Вредные привычки и борьба с ними.
- 21) Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение.
- 22) Пищевые инфекции.
- 23) Зоонозы. Меры предупреждения.
- 24) Острые кишечные инфекции. Меры предупреждения.
- 25) Пищевые отравления. Основные понятия. Классификация.
- 26) Пищевые отравления бактериального происхождения. Меры предупреждения.
- 27) Стафилококковое отравление. Меры предупреждения.
- 28) Микотоксикозы.
- 29) Пищевые отравления немикробного происхождения.
- 30) Глистные заболевания.
- 31) Моющие средства. Требования. Классификация.
- 32) Требования к территории предприятий общественного питания.
- 33) Требования к планировке и устройству помещений.
- 34) Требования к отделке помещений.
- 35) Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению.
- 36) Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания.
- 37) Санитарные требования к оборудованию предприятий.
- 38) Санитарные требования к мебели зала предприятия.
- 39) Санитарные требования к инвентарю и инструментам.
- 40) Санитарные требования к кухонной посуде и таре.
- 41) Санитарные требования к столовой посуде.
- 42) Дезинфекция на предприятиях общественного питания.



- 43) Дезинсекция на предприятиях общественного питания.
- 44) Дератизация на предприятиях общественного питания.
- 45) Требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов.
- 46) Требования к складским помещениям и хранению пищевых продуктов.
- 47) Требования к реализации готовой продукции.
- 48) Требования к обслуживанию потребителей.
- 49) Санитарный контроль качества готовой пищи.
- 50) Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов.
- 51) Санитарные требования к тепловой обработке продуктов.
- 52) Санитарные правила приготовления скоропортящихся мясных блюд и изделий.
- 53) Санитарные требования к приготовлению холодных и сладких блюд.
- 54) Санитарные требования к приготовлению кондитерских и кремовых.
- 55) Пищевые вещества и их значение. Белки.
- 56) Пищевые вещества и их значение. Жиры.
- 57) Пищевые вещества и их значение. Углеводы.
- 58) Пищевые вещества и их значение. Витамины.
- 59) Пищевые вещества и их значение. Минеральные вещества.
- 60) Пищевые вещества и их значение. Вода.
- 61) Процесс пищеварения. Схема пищеварительного аппарата.
- 62) Пищеварение в ротовой полости.
- 63) Пищеварение в тонком и толстом кишечнике.
- 64) Усвояемости пищи.
- 65) Общие понятия об обмене веществ.
- 66) Суточный расход энергии человека.
- 67) Рациональное сбалансированное питание. Нормы и принципы.
- 68) Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков.
- 69) Санитарные требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков.
- 70) Санитарно – эпидемиологический надзор и санитарно – эпидемиологическое законодательство.

### Примерное тестовое задание для дифференциального зачета в 5 семестре

#### 1. Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.

- а. микробиология
- б. физиология
- в. санитария и гигиена

#### 2. Распределение пищи в течении дня по времени, калорийности и объему

- а. режим питания
- б. рацион питания
- в. сбалансированное питание
- г. диета

#### 3. Оптимальная температура для развития микробов

- а. 18<sup>0</sup> С
- б. 25<sup>0</sup>-35<sup>0</sup>С
- в. 40<sup>0</sup>-50<sup>0</sup>С

#### 4. В ротовой полости происходит

- а. измельчение пищи
- б. частичный гидролиз жиров



в. частичный гидролиз белков

г. эмульгирование жиров

**5. Что необходимо делать для того, чтобы сохранить качество мясных туш, кусков мяса.**

а. Сразу же перерабатывать все мясо.

б. Строго соблюдать условия и сроки хранения.

в. Ничего не надо предпринимать.

**6. Температура и время хранения пастеризованного молока.**

а. 36 час.  $t - 4^{\circ}\text{C}$

б. 48 час.  $t - 10^{\circ}\text{C}$

в. 12 час.  $t - 0^{\circ}\text{C}$

**7. Почему сливочное масло храниться до 10 суток при температуре  $4^{\circ}\text{C}$ .**

а. Потому что, при длительном хранении оно приобретает желтый цвет.

б. Потому что, при более длительном хранении оно становится не вкусным.

в. Потому что, бактерии вызывают прогоркание жиров и придают маслу горький вкус.

**8. Как называется период от момента проникновения микробов в организм до проявления болезни.**

а. Инкубационный период.

б. Болезнетворный период

в. Заразный период.

**9. Что такое «болезни грязных рук»**

а. Это когда плохо моются руки.

б. Это когда на руках появляются гнойнички и другие «болячки»

в. Это когда возбудители микробов проникают в организм только через рот с водой и пищей, приготовленной с нарушениями санитарно – эпидемиологических правил.

**10. Приготовление пищи протертой, без грубой корочки является щажением**

а. механическим

б. химическим

в. термическим

г. профилактическим

**11. Пищевые отравления это - ...**

а. Острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы.

б. Когда болит живот.

в. возбудители кишечных инфекций.

**12. Частичная недостаточность в организме какого-либо витамина является причиной:**

а. авитаминоза

б. гиповитаминоза

в. гипервитаминоза

г. витаминизации

**13. Для каких целей используется 0,2% раствор хлорной извести.**

а. Для обработки унитазов, раковин, умывальников.

б. Для обработки контейнеров для пищевых отходов.

в. Для дезинфекции столовой посуды, рук.

**14. Можно ли использовать на предприятиях общественного питания моющие средства.**

а. Да можно, но только разрешенные СанПиНом.

б. Нет, нельзя.



в. Не имеет значения.

**15. Комплекс мер по уничтожению грызунов.**

- а. Дератизация
- б. Дезинфекция
- в. Дезинсекция.

**16. Из каких материалов изготавливают разрубочный стул и разделочные доски.**

- а. из твердых пород дерева
- б. из мягких пород дерева
- в. это не имеет значения, из любых материалов

**17. Какой транспорт используют для перевозки продуктов.**

- а. любой чистый транспорт.
- б. транспорт, имеющий закрытые будки.
- в. специализированный транспорт, имеющий соответствующие надписи

**18. Сколько секций имеет ванна для мытья кухонной посуды ручным способом.**

- а. две секции
- б. три секции
- в. четыре секции.

#### 4.4. Критерии и показатели оценивания

Для текущего контроля

Оценка	Форма контроля	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	устный ответ	полнота и правильность ответа, степень осознанности, понимания изученного материала, четкость и грамотность речи.	ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком: ответ самостоятельный.
«4»	устный ответ	полнота и правильность ответа, степень осознанности, понимания изученного материала, четкость и грамотность речи.	ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.
«3»	устный ответ	полнота и правильность ответа, степень осознанности, понимания изученного материала, четкость и грамотность речи.	ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.
«2»	устный ответ	полнота и правильность	при ответе обнаружено



		ответа, степень осознанности, понимания изученного материала, четкость и грамотность речи.	непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не смог исправить при наводящих вопросах учителя.
--	--	--	---

Оценка	Форма контроля	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	Самостоятельная и практическая работа	Полнота, последовательность и логичность ответа	Ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений. Полно раскрываются причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Делаются обоснованные выводы. Демонстрируются глубокие знания базовых нормативно-правовых актов. Соблюдаются нормы литературной речи
«4»	Самостоятельная и практическая работа	Полнота, последовательность и логичность ответа	Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Базовые нормативно-правовые акты используются, но в недостаточном объеме. Материал излагается уверенно. Раскрыты причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Демонстрируется



			умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер. Соблюдаются нормы литературной речи
«3»	Самостоятельная практическая работа	и Полнота, последовательность и логичность ответа	и Допускаются нарушения в последовательности изложения. Имеются упоминания об отдельных базовых нормативно-правовых актах. Неполно раскрываются причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи. Имеются затруднения с выводами. Допускаются нарушения норм литературной речи
«2»	Самостоятельная практическая работа	и Полнота, последовательность и логичность ответа	и Материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине. Не раскрываются причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Не проводится анализ. Выводы отсутствуют. Ответы на дополнительные вопросы отсутствуют.



			Имеются заметные нарушения норм литературной речи.
--	--	--	--

Оценка	Форма контроля	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	тестовое задание	правильность ответа	86-100% правильных ответов на вопросы
«4»	тестовое задание	правильность ответа	71-85% правильных ответов на вопросы
«3»	тестовое задание	правильность ответа	51-70% правильных ответов на вопросы
«2»	тестовое задание	правильность ответа	0-50% правильных ответов на вопросы

#### Для промежуточной аттестации

Оценка	Форма контроля	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	тестовое задание	правильность ответа	86-100% правильных ответов на вопросы
«4»	тестовое задание	правильность ответа	71-85% правильных ответов на вопросы
«3»	тестовое задание	правильность ответа	51-70% правильных ответов на вопросы
«2»	тестовое задание	правильность ответа	0-50% правильных ответов на вопросы

## 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

– кабинет организации деятельности сотрудников предприятия питания, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной основной образовательной программы по данной специальности.

Посадочные места по количеству обучающихся, доска учебная, дидактические пособия, программное обеспечение, рабочее место преподавателя, мультимедийный проектор с экраном, компьютеры по количеству посадочных мест, профессиональные компьютерные программы

## 6. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.





### 6.1. Основные издания

1. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И. А. Канивец. — 2-е изд., стер. — Минск : РИПО, 2019. — 178 с. - ISBN 978-985-503-869-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055985> (дата обращения: 11.03.2023). – Режим доступа: по подписке.
2. Лунгу, И. Н. Практикум для студентов по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» : практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. - 96 с. - ISBN 978-5-4499-1640-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1907315> (дата обращения: 11.03.2023). – Режим доступа: по подписке.

### 6.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. <http://restoranoff.ru> - ведущий информационно-поисковый портал в индустрии питания и гостеприимства.
2. <http://www.horeca.ru> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
3. <https://restorator.chef.ru> - журнал "Рестораторшеф"