



УТВЕРЖДЕНО:
Ученым советом Института сервисных
технологий
Протокол № 7 от «29» января 2024 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: 2024

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>к.м.н. Алабина С.А.</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 ¹ ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ОК 01. ОК 02. ОК 04 ОК 05 ОК 09	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

¹ 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).
--	--	--

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 <i>(если предусмотрено)</i>	*
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	16
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	*
контрольная работа <i>(если предусмотрено)</i>	*
Самостоятельная работа ²	2
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	*

² 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, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	10	ПК 2.2 ПК 2.4 ОК 01. ОК 02. ОК 04 ОК 09
	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	
	Тематика практических занятий		
	№1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с образцами пищевых продуктов	2	
Тема 2.1 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Личная и	Содержание учебного материала	11	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ОК 01. ОК 02. ОК 04
	1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. 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	4	



производственная гигиена	контроля		ОК 05 ОК 09
	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	
	Тематика практических занятий	2	
	№2. Дать характеристику пищевых отравлений и их профилактики.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Тема 3.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания. Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	8	
	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
	Тематика практических занятий		
	№3. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	
	№4. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	



Тема 4.1 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	9	
	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
	Тематика практических занятий		
	№5. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
	№6. Составление рационов питания с учетом лечебно-профилактического питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Изучение принципов рационального питания.	1	
Тема 5.1 Санитарно-гигиенические требования к помещениям и санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	12	
	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 ОК 05 ОК 09
	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	4	



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

СМК
РГУТИС

Лист 8

	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.		
	Тематика практических занятий		
	№7. Санитарно-гигиеническая оценка качества пищевых продуктов и готовой пищи (бракераж).	2	
	№ 8.Итоговое занятие	2	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		
Всего:		50	

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
Перечень умений , 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 формедифференцированного 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 формедифференцированного 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 формедифференцированного 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 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 во продукто в	Белки	Жиры	Углево ды	Белки	Жиры	Углевод ы
		На 100 г продукта					
Картофель	100						
Морковь	90						
Свекла	50						
Масло подсолнечное	20						
Всего продуктов							
					x 4.1	x 9.3	x 4.1
					=	=	=
					= ккал		



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. 18⁰ С
- б. 25⁰-35⁰С
- в. 40⁰-50⁰С

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°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 разборный 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: 25.02.2024). – 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: 25.02.2024). – 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"