

«Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы
Степногорск қаласының жоғары колледжі» МКҚК
ГКҚП «Высший колледж города Степногорск
при управлении образования Акмолинской области»



**Рабочая учебная программа
по дисциплине Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
на 2022- 2023 учебный год**

Наименование модуля или дисциплины: Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Специальность (код и наименование): 10130300 «Организация питания»

Квалификация (код и наименование): 3 W10130302 Повар

Группа: 2 ОП-21

Форма обучения: очная на базе основного среднего образования

Общее количество: часов 48, кредитов 0

Разработчик (-и): _____ Аманжолова Н.Р. (подпись) Ф.И.О. (при наличии)

Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля: Настоящая рабочая учебная программа разработана на основе государственного общеобязательного стандарта образования соответствующих уровней образования (постановление правительства РК №1080 от 23.08.2012 года) и является нормативным документом, определяющим содержание обучения по специальности «Организация питания» 10130300, квалификации «Повар». При составлении рабочей программы руководствуются государственным общеобязательным стандартом по данной специальности, типовой рабочей программой. С начала 2014-2015 учебного года студенты обучаются по типовым образовательным программам по специальностям, утвержденным приказом МОН РК №268 от 10 июля 2013 года.

Рабочая учебная программа предназначена для реализации требований к уровню подготовки и обязательному содержанию дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» приобретению практических навыков работы. Обучение по дисциплине предполагает подготовку конкурентно способных кадров. Рабочая учебная программа реализуется по уровням квалификации 3 W10130302 Повар.

Для реализации рабочей учебной программы по дисциплине «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» используются следующие формы организации обучения: лекции, семинары, контрольные работы, лабораторно- практические работы.

Содержание рабочей учебной программы соответствует ГОСО, объем часов составляет 48 часов

Формируемые компетенции:

Таблица 1. Базовые компетенции

Код компетенции	Базовые компетенции (БК)
БК1	Использовать лингвистические навыки по государственному, русскому и иностранному языкам, необходимые для обмена информацией межличностной и профессиональной направленности;
БК2	Иметь позитивные навыки общения в поликультурном, полиэтничном и много конфессиональном обществе;
БК3	Соблюдать требования законодательства Республики Казахстан и утвержденных отраслевых нормативных документов;
БК4	Управлять собственным личностным и профессиональным развитием, адаптироваться к изменениям в условиях рыночной экономики;
БК5	Организовывать собственную деятельность, оценивать результаты своей работы;
БК6	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
БК7	Своевременно и качественно выполнять свои обязанности;
БК8	Своевременно и качественно выполнять свои обязанности;
БК9	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством;
БК 10	Соблюдать требования техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной безопасности

Таблица 2. **Профессиональные компетенции**

Уровень ТиПО	Квалификация	Профессиональные компетенции (ПК)
1. Установленный уровень	1.1 Повар	ПК 1.1.1. Организовывать свое рабочее место. ПК 1.1.2. Планировать собственные трудовые действия. ПК 1.1.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. ПК 1.1.4. Выполнять операции механической кулинарной обработки сырья. ПК 1.1.5. Составлять технологические карты на основании рецептов приготовления кулинарных изделий и блюд.
	1.2 Кондитер	ПК 1.2.1. Организовывать свое рабочее место. ПК 1.2.2. Планировать собственные трудовые действия. ПК 1.2.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. ПК 1.2.4. Выполнять операции механической обработки сырья (просеивание, процеживание, дробление и проч.). ПК 1.2.5. Развешивать продукты в соответствии с рецептурой. ПК 1.2.6. Выполнять операции по приготовлению различных видов теста.
	2.1. Повар	ПК 2.1.1. Работать с профессиональным оборудованием. ПК 2.1.2. Определять потребительские свойства продуктов. ПК 2.1.3. Работать с технологической документацией. ПК 2.1.4. Выполнять различные способы термической кулинарной обработки продуктов. ПК 2.1.5. Оформлять готовые блюда в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе. ПК 2.1.6. Строго соблюдать последовательность выполнения операций при приготовлении кулинарных изделий и блюд. ПК 2.1.7. Выполнять порционирование и раздачу блюд массового спроса на линии самообслуживания. ПК 2.1.8. Соблюдать сроки реализации кулинарной продукции
2. Повышенный уровень	2.2. Кондитер	ПК 2.2.1. Работать с профессиональным оборудованием. ПК 2.2.2. Определять потребительские свойства продуктов. ПК 2.2.3. Работать с технологической документацией. ПК 2.2.4. Выполнять операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов. ПК 2.2.5. Выполнять операции по формованию изделий из различных видов теста. ПК 2.2.6. Соблюдать временной и температурный режим выпечки мучных изделий и полуфабрикатов из теста.

		ПК 2.2.7. Выполнять операции по украшению кондитерских изделий. ПК 2.2.8. Строго соблюдать условия и сроки хранения кондитерских и булочных изделий.
	2.3. Калькулятор	ПК 2.3.1. Организовывать свое рабочее место. ПК 2.3.2. Планировать собственные трудовые действия. ПК 2.3.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. ПК 2.3.4. Пользоваться информационно-коммуникативными технологиями и оргтехникой. ПК 2.3.5. Работать с технологической и бухгалтерской документацией. ПК 2.3.6. Производить хозяйственные вычисления. ПК 2.3.7. Составить калькуляцию на продукцию. ПК 2.3.8. Определить цену на отпускаемую продукцию. ПК 2.3.9. Определить по мере изменения рецептур, закупочных цен и торговых наценок уточнение цен на готовую продукцию и внести соответствующие уточнения в калькуляционные карточки. ПК 2.3.10. Вести регистрацию калькуляционных карточек по установленной форме. ПК 2.3.11. Принимать участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей.

Пререквизиты: Химия

Постреквизиты: Товароведение пищевых продуктов, ТПП

Необходимые средства обучения, оборудование: интерактивная доска, плакаты.

Контактная информация преподавателя (ей):

Ф.И.О. (при наличии): Аманжолова Нургуль Рахимсеидовна

Тел.: 87009797764

E-mail: nurgul.amanzholova.2016@mail.ru

Распределение часов по семестрам

Дисциплина	Всего часов в модуле	В том числе								
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	48			48						
Всего:	48			48						
Итого на обучение по дисциплине/модулю	48			48						

Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Темы / критерии оценки	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				теоретические	лабораторно-практические	индивидуальные			
1	Раздел 1: (10 ч) (Прил 1) Основы микробиологии. Результаты обучения: - знает микробиологические процессы - применяет классификацию микроорганизмов в природе - анализирует основы составляющей микробиологии	Тема 1.1 Введение. Предмет и задачи микробиологии. Морфология микроорганизмов. (Прил 2)	2-2	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект	Информационный урок с презентацией
2		Тема 1.2. Физиология микроорганизмов. Распространения микроорганизмов в природе (Прил 2)	2-4	2	0	0	Изучение нового материала Вопросы по теме урока	Конспект	Урок освоения нового материала
3		Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизм (Прил 2)	2-6	2	0	0	Изучение нового материала Вопросы по теме урока	Конспект	Комбинированный урок освоения нового материала
4		Тема 1.4. Микробиологические процессы и их роль Микробиология важнейших пищевых продуктов (Прил 2)	2-8	2	0	0	Изучение нового материала Вопросы по теме урока	Конспект	Урок освоения нового материала
5		Тема 1.5. Практическая работа (Прил 2)	2-10	0	2	0	Карточки – задания с вопросами по теме	Конспект	Урок закрепления изучаемого материала и выработки практических умений и навыков
6	Раздел 2: (6 ч) (Прил 1) Пищевая гигиена	Тема 2.1 Пищеварение. Пищевые вещества и их значения	2-12	2	0	0	Вопросы по теме	Конспект	Урок освоения нового материала

	Результат обучения: - применяет принципы пищеварения	(Прил 2)								
7	- знает строения пищеварения - анализирует свойства пищеварения	Тема 2.2 Пищевые инфекции и отравления. Гельминты. Понятие об основах эпидемиологии (Прил 2)	2-14	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект	Комбинированный урок с освоения нового материала	
8		Тема 2.3 Практическая работа (Прил 2)	2-16	0	2	0	Вопросы по теме	Конспект	Урок закрепления изучаемого материала и выработки практических умений и навыков	
9	Раздел 3 (14 ч) (Прил 1) Диетическое и лечебное профилактическое питание	Тема 3.1 Питание различных групп взрослого населения. Особенности питания детей и подростков. (Прил 2)	2-18	2	0	0	Изучение нового материала Вопросы по теме урока	Конспект	Комбинированный урок с освоения нового материала	
10		Результат обучения: - применяет особенности питания различных групп	Тема 3.2 Питание студентов. Питание людей умственного труда. (Прил 2)	2-20	2	0	0	Изучение нового материала Вопросы по теме урока	Конспект	Комбинированный урок с освоения нового материала
11		- знает виды питания и их значения - анализирует свойства питания различных групп	Тема 3.3. Питание работающих на промышленных предприятиях и в сельском хозяйстве. (Прил 2)	2-22	2	0	0	Изучение нового материала Вопросы по теме урока	Конспект	Урок освоения нового материала
12			Тема 3.4 Питание спортсменов и туристов. (Прил 2)	2-24	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект	Урок - игра

13		Тема 3.5 Питание пожилых людей. Диетическое питание в предприятиях питания. (Прил 2)	2-26	2	0	0	Изучение нового материала Вопросы по теме урока	Конспект	Урок - игра
14		Тема 3.6 Физиологические основы составления пищевых рационов. (Прил 2)	2-28	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект	Урок освоения нового материала
15		Тема 3.7 Роль питания в профилактике некоторых распространённых болезней цивилизации. (Прил 2)	2-30	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект	Комбинированный урок с освоения нового материала
16	Раздел 4: (6 ч) (Прил 1) Санитарная охрана пищевых продуктов Результат обучения: - применяет обработку пищи - знает требования к кулинарной обработке и хранению пищи - анализирует требования к предприятиям питания по СанПину	Тема 4.1. Санитарные требования к содержанию П.О.П. Санитарно-гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам. (Прил 2)	2-32	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект	Урок освоения нового материала
17		Тема 4.2. Заболевания передающие с пищей, и их профилактика (Прил 2)	2-34	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект	Комбинированный урок с освоения нового материала
18		Тема 4.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, раздаче и приему пищи, транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов. (Прил 2)	2-36	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект	Комбинированный урок с освоения нового материала
19	Раздел 5: (4 ч) (Прил 1)	Тема 5.1. Санитарные	2-38	2	0	0	Изучение нового	Конспект	Урок освоения

	Санитарные требования к хранению, раздаче и приему пищи	требования к приему пищи и обслуживанию посетителей					материала		нового материала
20	Результат обучения: - применяет санитарные требования к отпуску пищи - знает санитарные требования к приему пищи - анализирует транспортировку пищи	Тема 5.2. Санитарные требования к отпуску, транспортировке и реализации пищи в филиалах столовых, раздаточных (Прил 2) пунктах и буфетах. (Прил 2)	2-40	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект	Комбинированный урок с освоения нового материала
21	Раздел 6: (8 ч) (Прил 1) Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическая роль	Тема 6.1. Санитарная экспертиза пищевых продуктов (Прил 2)	2-42	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект	Урок освоения нового материала
22	Результат обучения: - применяет санитарно-гигиеническую оценку пищевых продуктов	Тема 6.2 Методы гигиенической оценки пищевых продуктов (Прил 2)	2-44	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект	Комбинированный урок с освоения нового материала
23	- знает методы гигиенической оценки	Тема 6.3 Правила отбора проб и оформление документации (Прил 2)	2-46	2	0	0	Изучение нового материала	Конспект	Урок освоения нового материала
24	- анализирует оформление документации при отборе проб.	Тема 6.4 Зачет (Прил 2)	2-48	0	2	0	Вопросы по пройденным урокам	Повторение	Урок закрепления изучаемого материала и выработки практических умений и навыков
Курсовой проект/работа (если запланировано)				-	-		-		
Итого часов			48	42	6	0			

Приложение

Результат обучения «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» (Приложение 1)

Должен знать:

- о зонах распространения микроорганизмов в природе, физиологию микроорганизмов, важнейшие микробиологические процессы. понятия, связанные с патогенными микроорганизмами, о существовании микрофлоры в пищевых продуктах;
- виды кишечных инфекций, признаки пищевых заболеваний, гельминтозов и их профилактику;
- сущность процессов пищеварения, роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма, понятие о рациональном питании и физиологических основах его организации; основы питания детей и подростков, основы диетического и лечебно-профилактического питания.

Должен уметь:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенического состояния внешней среды и благоустройства предприятий, контролировать соблюдение санитарно-гигиенического состояния оборудования и содержания помещений предприятия, контролировать соблюдения санитарно-гигиенических требований к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов, контролировать соблюдение санитарно-гигиенических требований к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий, контролировать соблюдение правовых основ санитарии;
- определить по известным признакам пищевое заболевание или гельминтоз.

Критерии оценки: (Приложение 2)

- знает влияние внешней среды на микроорганизмы;
- рассказывает факторы, влияющие на микроорганизмы (температура, влажность, рН-среды, концентрация среды, излучения);
- показывает органы отвечающие за процесс пищеварения;
- знает нормы потребления пищи для различных групп населения;
- применяет требования к предприятиям питания по СанПину;
- знает методы проведения санитарных экспертиз пищевых продуктов.