



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины **ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**
специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
факультет туристского сервиса
форма обучения очная, цикл дисциплин ПМ.01 МДК.01.03

Общая трудоемкость	66 часов
в том числе	
<i>аудиторных</i>	44 часов
из них:	
лекций	20 часов
практических	24 часа
<i>самостоятельных</i>	22 часа
Форма промежуточной аттестации	
ЗАЧЕТ	3 семестр



Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ
ГД.0.30.08.2016

Лист 2 из 12

Рабочая программа составлена на основании ФГОС СПО
и учебного плана МГИИТ имени Ю.А.Сенкевича
на кафедре «Гостиничное дело»
факультета «Туризм и гостеприимство»

Составитель рабочей учебной программы
Доцент кафедры гостиничного дела к.н., доц. Малыгина В.Ф.

УТВЕРЖДЕНО на заседании кафедры гостиничного дела
Протокол заседания от «30» августа 2016г.

Заведующий кафедрой О.В. Пасько

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета «Туристского сервиса» Пахомова Т.Г.

Руководитель Центра менеджмента качества Шкабура Е.А.

Начальник методического отдела Яковлева Е.В.



1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью учебной дисциплины «Физиология питания, санитария и гигиена» является формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся, характеризующих этапы освоения образовательной программы.

Задачи дисциплины - приобретение знаний, умений и навыков, обеспечивающих достижение планируемых результатов по сервисному виду деятельности:

- обеспечение качества обслуживания и предоставления ресторанного продукта различным категориям и группам потребителей;
- соблюдение стандартов, других правовых и нормативных документов деятельности предприятия общественного питания;
- выбор оптимальных технологических процессов ресторанной деятельности в соответствии с требованиями потребителя.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ППСЗ

В структуре ППСЗ учебная дисциплина относится к профессиональному циклу, модуль ПМ.01. и входит в междисциплинарный комплекс МДК 01.03

Содержательно она закладывает основы знаний и умений для освоения последующих профессиональных модулей: ПМ.02 и ПМ.04, а также успешного прохождения производственной практики, в том числе преддипломной.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

В результате изучения дисциплины студент осваивает следующие компетенции:

ОК.3 - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК.4 - осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК.10 - соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов;

ПК.1.1 - анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

А именно студент должен знать :

знать

ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
условия и сроки хранения продукции

уметь

контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья

Иметь практический опыт



контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	по семестрам		
	3 семестр		
Аудиторные занятия (всего)	44		
в том числе:			
- лекции	20		
- практические и семинарские занятия	24		
Самостоятельная работа студентов - всего			
в том числе:			
Курсовая работа (проект)			
- подготовка сообщений, докладов, рефератов	6		
- решение ситуационных задач, контрольных заданий	4		
- подготовка к интерактивным занятиям, деловым играм	4		
- работа с литературой, источниками сети Интернет	4		
- другие виды СРС			
Общая трудоемкость (в часах)	66		
Вид промежуточной аттестации -	зачет		

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Основы физиологии питания

Тема 1. Роль питания в жизнедеятельности человека.

Основы питания, его значение для обеспечения жизни человека .

Органы человеческого организма. Взаимосвязь различных систем в человеческом организме. Кровь и ее функции в организме. Строение органов пищеварения и их функции.

Тема 2. Основные пищевые вещества и их значение.

Роль белков в питании человека, аминокислотный состав, белки животного и растительного происхождения. Продукты источники белков, суточная потребность в белке.

Жиры. Роль жиров в питании человека. Жиры животного и растительного происхождения. Жироподобные вещества и их роль в развитии атеросклероза и его профилактики. Потребность в жирах.

Тема 3. Витамины и минеральные вещества.

Витамины. Основные группы витаминов. Значение витаминов для обеспечения жизнедеятельности человеческого организма. Жирорастворимые и водорастворимые витамины.



Минеральные вещества. Макро и микроэлементы. Роль минеральных веществ в питании человека. Продукты источники минеральных веществ.

Раздел 2. Основы рационального питания.

1. Основы рационального питания.

Сбалансированность питания. Режим питания. Оценка питания (меню рационального питания).

2. Лечебное питание.

Принципы щажения и особенности режима питания.

Особенности системы рационального питания для различных возрастных групп людей. Организация рационального питания.

Раздел 3. Санитария и гигиена

Тема 1. Влияния на организм человека факторов внешней среды.

Влияние факторов внешней среды на организм человека (воздух, вода, освещение)

Тема 2. Гигиенические требования к содержанию предприятий питания.

Требования к уборке помещений предприятия питания.

Процесс содержания предприятий питания и его особенности.

Использование моющих и дезинфицирующих средств на предприятии питания.

Тема 3. Профилактика кишечных инфекций и пищевых отравлений на предприятиях питания.

Понятия кишечных инфекций и пути их распространения (сальмонеллез и дизентерия)

Тема 4. Пищевые отравления. Факторы способствующие возникновению болезней и отравлений.

Пищевые отравления. Классификация пищевых отравлений (токсикоинфекции и токсикозы). Микробные и не микробные пищевые отравления.

5.2. Распределение часов по темам и видам занятий

№ темы	наименование разделов и тем	лекции и (часов)	Практическое и семинар. занятия	из них:		самостоятельная работа студентов	ВСЕГО часов по теме
				интерактивные занятия	контрольные работы зачеты		
1	Роль питания в жизнедеятельности человека	2	4			2	8
2	Основные пищевые вещества и их значение.	2	4			4	10
3	Витамины и минеральные вещества.	2	2			2	6
4	Основы рационального питания.	2	2			2	6



5	Лечебное питание.	2	2			2	6
6	Влияния на организм человека факторов внешней среды.	2	2			2	6
7	Гигиенические требования к содержанию предприятий питания.	2	2			2	6
8	Профилактика кишечных инфекций и пищевых отравлений на предприятиях питания	2	2			2	6
9	Пищевые отравления. Факторы способствующие возникновению болезней и отравлений.	4	4			4	12
Общая трудоемкость (час)		20	24			22	66

6. ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ И ЗАДАНИЙ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

6.1. Контрольные работы, практикумы

В течение семестра проводится два контрольных среза: срез № 1 по разделу «Основы физиологии питания» и срез № 2 по разделу «Санитария и гигиена». Студентам предлагается 5 вариантов, которые содержат теоретические вопросы (дать письменный ответ на вопрос; дописать фразу; выбрать правильный ответ) и практические задания (составить меню по заданным параметрам; заполнить таблицу).

6.2. Подготовка к практическим и семинарским занятиям

Семинар 1. *Роль питания в жизнедеятельности человека* (4 часа.)

Форма проведения: обсуждение и заслушивание докладов с предварительно объявленной тематикой.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет-ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

1. Малыгина В.Ф., Рубина Е.А., Физиология питания, санитария и гигиена, учебное пособие., М. 2008.

Семинар 2. *Основные пищевые вещества и их значение.* (2 час.)

Форма проведения: обсуждение и заслушивание докладов с предварительно объявленной тематикой



Цель семинарского занятия: закрепить и углубить знания по жизнедеятельности человека.

Семинар 3. Витамины и минеральные вещества. (2 часа.)

Форма проведения: обсуждение и заслушивание докладов с предварительно объявленной тематикой.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, лекции.

Семинар 4. Основы рационального питания. (2 час.)

Форма проведения: обсуждение и заслушивание докладов с предварительно объявленной тематикой.

Цель практического занятия: закрепить полученную информацию по основным пищевым веществам.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по лекциям и интернет источникам.

Семинар 5. Лечебное питание. (2 час.)

Форма проведения семинара:

Коллоквиум – обсуждение вопросов, рассмотренных на лекции.

Краткое содержание (цель) занятия:

Влияние витаминов и минеральных веществ на процесс жизнедеятельности человека и процесс пищеварения в частности.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, лекции.

Рекомендуемая литература и источники:

1.Малыгина В.Ф., Рубина Е.А., Физиология питания, санитария и гигиена, учебное пособие., М. 2008.

Семинар 6. Влияния на организм человека факторов внешней среды. (2 час.)

Форма проведения семинара:

Обсуждение и заслушивание докладов с предварительно объявленной тематикой.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет-ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

1.Малыгина В.Ф., Рубина Е.А., Физиология питания, санитария и гигиена, учебное пособие., М. 2008.

Семинар 7. Гигиенические требования к содержанию предприятий питания. (2 час.)

Форма проведения семинара:

Заслушивание рефератов, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет-ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

1.Малыгина В.Ф., Рубина Е.А., Физиология питания, санитария и гигиена, учебное пособие., М. 2008.



Семинар 8. Профилактика кишечных инфекций и пищевых отравлений на предприятиях питания.

(4 час.)

Форма проведения семинара:

Коллоквиум.

Подробно рассмотреть гигиенические требования к содержанию предприятий питания. Процессов мытья посуды, уборки помещений и содержание гигиенически чистых условий на предприятии.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала взятых из лекций и интернет источников .

Семинар 9. Пищевые отравления.

Факторы способствующие возникновению болезней и отравлений.

Форма проведения семинара:

Заслушивание рефератов, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет-ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

1.Малыгина В.Ф., Рубина Е.А., Физиология питания, санитария и гигиена, учебное пособие., М. 2008.

8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА И ИНТЕРНЕТ-ИСТОЧНИКИ



8.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение

а) основная литература

1. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: учебник. – М.: Академия, 2011. – 272 с.
2. Организация гостиничного дела: учебное пособие / Родионова Н.С., Субботина Е.В., Глаголева Л.Э., Высотина Е.А. – гл. 8. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 352 с.: ил.
3. Королев А.А. Гигиена питания: – М.: Руконт, 2011. – Электронный учебник.

б) дополнительная литература:

3. Богатырева Е.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Теоретические основы профессиональной деятельности :учебное пособие. М. : Академкнига, 2005.
4. Воробьева, Т.М. Большая кулинарная энциклопедия / Т.М. Воробьева. – М. : ООО Издательство «Эксмо», 2005.
5. Королёв А.А. Гигиена питания. Учебное пособие., Изд.«Академия», М. 2008.
6. Ли А.Г.. Санитария и гигиена на предприятиях отрасли. Учебно-практическое пособие. – М., МГУТУ, 2004
7. Мартинчик А.Н. «Питание человека», учебное пособие для ВУЗов. М.: ГОУ ВУНМУ МЗ РФ, 2002.
8. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии». Учебник 2-е издание – М. Академия, 2012.
9. Организация и Госсанэпиднадзор за питанием в лечебно-профилактических учреждениях и диетстоловых. Под редакцией В.А.Тутельяна учебное пособие М.: Изд. «ГЭОТАР – Медиа», 2005.

в) интернет-ресурсы

13. <http://www.culina-russia.ru> – Сайт журнала «Питание и общество».
14. <http://www.cookinq.ru>. – Новости кулинарного мира.
15. базы данных, информационно-справочные и поисковые системы rospotrebnadzor.ru .

г) нормативно-правовые акты

1. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 с изменениями и дополнениями:
 - Дополнение N 1 от 1 апреля 2003 года (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 3 апреля 2003 года N 28) (введено в действие с 1 мая 2003 года) (с изменениями, внесенными Изменением N 2 от 3 мая 2007 года);
 - Изменение N 2 от 3 мая 2007 года (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 3 мая 2007 года N 25) (введено в действие с 1 июля 2007 года);
 - Дополнение N 3 от 29 декабря 2010 года (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 года N 187);
 - Изменения и дополнения N 4 от 31 марта 2011 года (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 31 марта 2011 года N 29).
2. Закон от 30.03.99 №52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. Закон от 25.12.90 «О предприятии и предпринимательской деятельности».
4. Закон РСФСР от 07.02.92. с изменениями, внесенными законом Российской Федерации от 02.06.93 «О защите прав потребителей»
5. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 23.12.99



6. Федеральный закон «О предупреждении распространения в РФ заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ-инфекции)» от 30.03.95.
7. Указ Президента Российской Федерации от 22.07.93. № 5487 – 1 «Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан».
8. СанПиН 1923 – 78 «Санитарные правила по применению добавок».
9. СанПиН 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особоскорпортующихся продуктов».
10. СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное».
11. СанПиН 2.3.2.560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»
12. СанПиН 2.1.4.559-96 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
13. СанПиН 2.3.4.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».
14. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»

8.2. Материально-техническое обеспечение дисциплины

- а) перечень оборудования: *схемы для обработки посуды, оборудования, разделочных столов;*
- б) учебно-методические материалы, средства обучения: *наглядные пособия, памятка для профессионалов, комплекты контрольно-оценочных средств;*
- в) перечень информационных технологий: *интернет, информационно-справочные и поисковые системы rosпотреbnadzor.ru*

9. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ВЫПОЛНЕННЫХ В ВИДЕ ОТДЕЛЬНОГО ПРИЛОЖЕНИЯ К РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ

9.1. Примерные вопросы к экзамену

1. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма
2. Физиологическая роль белков. Белки животного и растительного происхождения
3. Физиологическая роль жиров. Жиры животного и растительного происхождения. Доля жиров растительного происхождения в пищевом рационе.
4. Физиологическая роль углеводов. Углеводы простые, их классификация и общие свойства
5. Роль витаминов в жизнедеятельности человека. Классификация витаминов.
6. Качественный принцип рационального питания (сбалансированное питание)
7. Санитарные требования, предъявляемые к расстановке и использованию оборудования
8. Гигиенические требования к планировке производственных помещений на предприятиях питания
9. Вредные примеси воздуха, влияние их на здоровье человека
10. Санитарно-гигиеническое значение воды для предприятий питания.
11. Значение воды в жизни человека. Источники водоснабжения. Гигиенические требования к качеству питьевой воды
12. Требования, предъявляемые к мытью посуды (столовой и кухонной)



13. Дезинфицирующие средства, используемые на предприятиях общественного питания
14. Классификация инфекционных заболеваний в зависимости от путей проникновения возбудителей в организм
15. Пищевые отравления, их классификация
16. Токсикоинфекции, их профилактика

9.2. Критерии оценки уровня освоения дисциплины:

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения текущего, промежуточного контроля, семинарских, практических, интерактивных занятий, тестирования, выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований и др. в соответствии с требованиями ФГОС по двум основным направлениям: оценка уровня освоения дисциплины и оценка компетенций обучающихся.

оценка «зачтено» выставляется студенту:

- если студент глубоко, полно, правильно и в логической последовательности ответил на поставленный вопрос, показал в ходе ответа теоретические знания по вопросу билета, соответствующие требованиям образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности, проявил творческий подход и самостоятельность суждений по данному вопросу, подкрепил ответ примерами из практической деятельности;

- если ответ в целом отвечает требованиям, но студент допустил отдельные неточности, не показал достаточной глубины знаний, что вызвало необходимость задавать ему дополнительные вопросы (при устном ответе);

- если студент в основном показал знания учебного материала, но затруднился подтвердить теоретические положения конкретными примерами и не обосновал их, затруднялся в обобщениях и выводах;

оценка «не зачтено» выставляется студенту:

- если не выполнены условия для получения оценки “зачтено”.

9.3. Показатели контроля и оценки результатов освоения компетенций

Формируемые компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.3 - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;	-умение готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике
ОК.4 - осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	-умение производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике



ОК.10 - соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов;	- умение заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; - умение составлять и контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике
ПК.1.1 - анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	- умение определять вид, тип и класс организации общественного питания; - умение составлять и заключать договора на поставку	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике