

Министерство образования и науки Красноярского края  
краевое государственное бюджетное профессионально  
образовательное учреждение  
«Техникум горных разработок имени В.П.Астафьева»

СОГЛАСОВАНО

На методическом объединении

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_ от \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «Техникум горных  
разработок имени В.П.Астафьева»

\_\_\_\_\_ Л.В, Данилович

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

**Рабочая учебная программа  
по дисциплине  
«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»**

Профессия: 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

Срок реализации: 2 года

Разработала:  
Большдт Ольга Леонидовна

п. Ирша

2016г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» предназначена для организации занятий в КГБПОУ «Техникум горных разработок имени В.П.Астафьева» при подготовке квалифицированных рабочих по профессии: 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

Учебная дисциплина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» является общепрофессиональным курсом, устанавливающим базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

Рабочая программа конкретизирует содержание тем, дает распределение учебных часов по разделам курса и последовательность изучения разделов «Основ физиологии питания, санитарии и гигиены» с учетом междисциплинарных и внутри- дисциплинарных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей обучающихся; определяет минимальный объем практических работ, выполняемых обучающимися, учитывает содержание профессиональной подготовки обучающихся по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

Требование к результатам обучения

В результате изучения дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» обучающийся должен:

### **Знать:**

- Задачи дисциплины основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене, санитарии. Значение знаний по дисциплине для работников общественного питания.
- Химический состав тела человека. Значение питания для организма человека. Понятие о пищевых веществах. Значение белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и воды в организме человека. Процесс усвоения белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и воды в организме человека. Суточная норма потребности человека в белке, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах и воде. Изменения в организме при избытке или недостатке белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и воды.
- Понятие о процессе пищеварения. Пищеварение в ротовой полости, желудке, двенадцатиперстной кишке, тонких и толстых кишках. Роль в процессе пищеварения пищевода, печени, поджелудочной железы. Факторы, влияющие на усвояемость пищи.
- Понятие об обмене веществ. Ассимиляция. Диссимиляция. Факторы, влияющие на процесс обмена веществ. Понятия: основной обмен, суточный расход энергии.
- Понятие об энергетической ценности пищи. Нормы и принципы

рационального питания.  
Требования к режиму питания. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков.

Особенности сырья и кулинарной обработки блюд. Требования к режиму питания. Задачи и принципы лечебного и лечебно - профилактического питания. Характеристику диет.

- Определять энергетическую ценность пищевых продуктов. Рассчитывать норму соотношения белков, жиров, углеводов в рационе основных групп. Соблюдать нормы и принципы рационального питания, режим питания. Составлять меню суточного рациона. Рассчитывать энергетическую ценность блюд. Соблюдать кулинарную обработку продуктов для различных диет.

- Понятие микробиология. Понятие о микроорганизмах, распространение их в природе. Классификацию микроорганизмов: величину, форму, строение, размножение, спорообразование. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

Физиологию микроорганизмов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание микроорганизмов.

- Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.

- Основные понятия: болезнетворные микроорганизмы, инфекционная болезнь, инфекционное заболевание, источники, бактерионосительство, инкубационный период, иммунитет. Виды пищевых инфекционных заболеваний.

- Понятие пищевые отравления. Классификацию пищевых отравлений: микробного происхождения и немикробного происхождения. Пищевые отравления бактериального происхождения: токсикоинфекции: отравление условно - патогенными микробами.

- Понятия о глистных заболеваниях. Характеристика глистов. Причины заражения. Меры предупреждения глистных заболеваний.

- Понятие гигиена труда. Факторы, влияющие на работоспособность человека.

Рациональную организацию трудового процесса. Характеристику профессиональных вредностей производства. Меры по устранению профессиональных вредностей производства. Причины возникновения и меры предупреждения производственного травматизма.

Правила оказания доврачебной помощи. Борьба с вредными привычками.

- Правила личной гигиены. Санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной, форменной и личной одежде. Значение санитарного режим работников на производстве;

медицинских обследований работников предприятий общественного питания;

предохранительных прививок;

- Значение гигиены и санитарии в работе предприятий общественного питания.

Требования к устройству предприятий общественного питания: выбор места, требования к территории, планировка и отделка помещений, требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Правила борьбы с насекомыми и грызунами.

- Санитарные требования к оборудованию: к материалам, устройству и содержанию оборудования. Санитарные требования к инвентарю и инструментам: маркировку, правила мытья, дезинфицирования, хранения. Санитарные требования к посуде: материалам, емкости, маркировке, мытью, дезинфицированию, хранению.

Характеристику моющих средств.

- Санитарные требования к транспортировке: требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов; Санитарные требования к складским помещениям и хранению пищевых продуктов.

- Значение кулинарной обработки продуктов. Санитарные требования к рабочему месту.

- Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов: сохранение пищевой ценности, качество санитарной обработки; Значение тепловой кулинарной обработки продуктов. Санитарные требования к рабочему месту в горячем цехе. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Санитарные

правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

Санитарные требования к пищевым красителям, разрыхлителям теста и другим пищевым добавкам.

- Санитарные требования к отпуску готовой пищи: условия хранения и сроки реализации готовой пищи на раздаче. Санитарные требования к продаже полуфабрикатов, отпуску обедов на дом и реализации пищи в буфетах. Санитарные требования к обслуживанию посетителей.

Задачи санитарного надзора и службы его осуществляющие. Санитарно - пищевое законодательство.

**Уметь:**

- Соблюдать личную гигиену, санитарные правила.
- Рассчитывать суточную норму потребности организма человека в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах и воде. Выполнять кулинарную обработку продуктов с сохранением витаминов.
- Сочетать продукты для поддержания кислотно - щелочного

равновесия в организме.

- Поддерживать здоровое состояние пищеварительного тракта. Правильно пережевывать пищу, соблюдать режим питания, правила и условия приема пищи.

Соблюдать правила кулинарной обработки продуктов.

- Рассчитывать норму потребления пищи в зависимости от расхода энергии.

Определять группы населения в зависимости от характера трудовой деятельности и суточного расхода энергии.

- Соблюдать правила личной гигиены, Соблюдать санитарные требования при обработке продуктов, помещений, оборудования, инвентаря, инструментов, тары. Предотвращать размножение микроорганизмов. Предотвращать различные пищевые отравления. Использовать средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря, инструментов, тары.

- Предотвращать размножение микроорганизмов. Предотвращать различные пищевые отравления. Использовать химические средства, термическую обработку помещений, оборудования, инвентаря, инструментов, тары.

- Предотвращать проникновение и размножение микроорганизмов. Предотвращать различные пищевые инфекционные заболевания и отравления. Использовать средства химической, термической обработки помещений, оборудования, инвентаря, инструментов, тары.

- Предупреждать возникновение пищевых отравлений микробного и немикробного происхождения. Соблюдать правила санитарного режима;

- Принимать меры предупреждения возникновения глистных заболеваний. Соблюдать правила санитарного режима;

- Соблюдать режим труда и отдыха; Вести здоровый образ жизни; соблюдать личную гигиену и охрану труда;

- Соблюдать санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной, форменной и личной одежде. Соблюдать санитарный режим работников на производстве. Проходить медицинские обследования, предохранительные прививки;

- Соблюдать и выполнять требования к устройству предприятий общественного питания.

Выполнять требования к уборке территории, к помещениям, требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению; Соблюдать гигиену и санитарию в работе предприятий общественного питания. Проводить дезинфекцию, уничтожение мух, тараканов, грызунов.

- Соблюдать санитарные требования к оборудованию: к материалам, устройству и содержанию оборудования. Соблюдать санитарные требования к инвентарю и

инструментам; маркировать, мыть, дезинфицировать, правильно хранить. Соблюдать санитарные требования к посуде. Маркировать, мыть, дезинфицировать, правильно хранить. Подбирать моющие средства.

- Соблюдать санитарные требования к транспортировке: требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов; Соблюдать санитарные требования к складским помещениям и хранению пищевых продуктов.

- Соблюдать санитарные требования к рабочему месту, санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, обеспечивать сохранение пищевой ценности, качество санитарной обработки; Соблюдать санитарные требования к рабочему месту в горячем цехе, санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Использовать сертифицированные пищевые красители, разрыхлители теста и другие пищевые добавки.

Соблюдать санитарные требования к отпуску готовой пищи: условия хранения и сроки реализации готовой пищи на раздаче, санитарные требования к продаже полуфабрикатов, отпуску обедов на дом и реализации пищи в буфетах, санитарные требования к обслуживанию посетителей. Соблюдать санитарно - пищевое законодательство.

По учебному плану на дисциплину «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» отводится 40 часов.

Срок реализации программы 1 год.

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№п/п	Наименование темы	Кол-во часов	Теория	ЛПЗ	Конт-рольная работа
	<b>ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ</b>	<b>12</b>			
1	Пищевые вещества и их значение		1		
2	Белки		1		
3	Углеводы, жиры		1		
4	Витамины		1		
5	Минеральные вещества, вода		1		
6	Процесс пищеварения пищи		1		
7	Усвояемость пищи: понятие, факторы влияющие на усвояемость пищи		1		
8	Обмен веществ.		1		
9	Суточный расход энергии		1		
10	Рациональное сбалансированное питание		1		
11	Особенности питания детей и подростков.		1		
12	Лечебное питание. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.		1		
	<b>ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ</b>	<b>10</b>			
13	Морфология и классификация микроорганизмов		1		
14	Физиология микроорганизмов		1		
15	Влияние внешней среды на микроорганизмы		1		
16	Распределение микроорганизмов в природе		1		
17	Микробиология основных пищевых продуктов		1		
18	Пищевые инфекционные заболевания		1		
19	Острые кишечные инфекции		1		
20	Пищевые отравления		1		
21	Сальмонеллез, ботулизм, стафилококковое отравление		1		
22	Глистные заболевания			1	
	<b>ОСНОВЫ ГИГИЕНЫ И САНИТАРИИ</b>	<b>18</b>			
23	Основные сведения о гигиене и санитарии труда		1		
24	Личная гигиена работников		1		

	предприятий общественного питания				
25	Санитарный режим работников производства, медицинское обследование		1		
26	Санитарные требования к устройству п.о.п		1		
27	Санитарные требования к содержанию п.о.п		1		
28	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю		1		
29	Санитарные требования к посуде, таре		1		
30	Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов		1		
31	Санитарные требования к хранению пищевых продуктов		1		
32	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов		1		
33	Санитарные требования к реализации готовой продукции		1		
34	Санитарно – пищевое законодательство		1		
35	Организация санитарно- пищевого надзора		1		
36	Дезинфекция. Понятие, виды, применение		1		
37	Дезинсекция. Понятие, виды, применение		1		
38	Санитарно-бактериологические исследования смывов с инвентаря.			1	
39	Санитарно-бактериологические исследования смывов с оборудования			1	
40	Контрольная работа	1			1
	Итого	40	36	3	1



## **Содержание дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»**

### **Введение**

Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии предприятий общественного питания. Значение этих дисциплин для работников общественного питания.

Должен знать: Задачи дисциплины основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене, санитарии

Значение знаний по дисциплине для работников общественного питания.

Должен уметь: Соблюдать личную гигиену, санитарные правила.

### **1.ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ**

#### **Пищевые вещества и их значение**

Химический состав тела человека. Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах.

Белки: определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность. Суточная норма потребности человека в белке. Процесс усвоения белка пищи в организме человека. Изменения в организме при недостатке белка в питании.

Жиры: определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность. Суточная норма потребности человека в жирах. Процесс усвоения жиров в организме человека. Изменения в организме человека при недостаточном и избыточном потреблении жиров.

Углеводы: определение, состав, физиологическое значение для организма моно-, ди- и полисахаридов. Суточная норма потребности человека в углеводах. Процесс усвоения углеводов пищи в организме человека. Изменения в организме человека при недостатке и избытке углеводов в питании.

Витамины: определение, физиологическое значение, классификация и краткая характеристика их. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов, витаминизация пищи. Заболевания, возникающие при недостатке и избытке витаминов. Минеральные вещества: определение, физиологическое значение, классификация и краткая характеристика их. Суточная потребность в минеральных веществах; сбалансированность отдельных элементов в питании.

Вода, ее физиологическое значение для организма, понятие о водном обмене и его регулировании. Суточная норма потребности воды, истинная и ложная жажда.

Должен знать:

Химический состав тела человека. Значение питания для организма человека. Понятие о пищевых веществах. Значение белков, жиров,

углеводов, витаминов, минеральных веществ и воды в организме человека. Процесс усвоения белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и воды в организме человека. Суточная норма потребности человека в белке, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах и воде. Изменения в организме при избытке или недостатке белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и воды.

Должен уметь:

Рассчитывать суточную норму потребности организма человека в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах и воде.

Выполнять кулинарную обработку продуктов с сохранением витаминов. Сочетать продукты для поддержания кислотно - щелочного равновесия в организме.

### **Пищеварение и усвояемость пищи**

Понятие о процессе пищеварения. Схема пищеварительного тракта. Состав пищеварительных соков. Пищеварение в ротовой полости, желудке, двенадцатиперстной кишке, тонких и толстых кишках.

Роль в процессе пищеварения пищевода, печени, поджелудочной железы. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.

Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.

Должен знать: Понятие о процессе пищеварения. Пищеварение в ротовой полости, желудке, двенадцатиперстной кишке, тонких и толстых кишках.

Роль в процессе пищеварения пищевода, печени, поджелудочной железы. Факторы, влияющие на усвояемость пищи.

Должен уметь:

Поддерживать здоровое состояние пищеварительного тракта. Правильно пережевывать пищу, соблюдать режим питания, правила и условия приема пищи.

Соблюдать правила кулинарной обработки продуктов.

### **Обмен веществ и энергии**

Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.

Суточный расход энергии. Понятие об основном обмене. Группы населения в зависимости от характера трудовой деятельности и суточного расхода энергии.

Должен знать:

Понятие об обмене веществ. Ассимиляция. Диссимиляция.

Факторы, влияющие на процесс обмена веществ.

Понятия: основной обмен, суточный расход энергии

Должен уметь:

Рассчитывать норму потребления пищи в зависимости от расхода энергии. Определять группы населения в зависимости от характера трудовой деятельности и суточного расхода энергии.

### **Питание различных групп населения**

Понятие об энергетической ценности пищи, основных пищевых веществах и суточном рационе питания. Понятие о рациональном сбалансированном питании; нормы и принципы его для различных групп населения. Требования к режиму питания.

Возрастные особенности детей и подростков. Нормы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.

Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.

Должен знать:

Понятие об энергетической ценности пищи. Нормы и принципы рационального питания. Требования к режиму питания. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд. Требования к режиму питания. Задачи и принципы лечебного и лечебно - профилактического питания. Характеристику диет.

Должен уметь:

Определять энергетическую ценность пищевых продуктов. Рассчитывать норму соотношения белков, жиров, углеводов в рационе основных групп. Соблюдать нормы и принципы рационального питания, режим питания. Составлять меню суточного рациона. Рассчитывать энергетическую ценность блюд. Соблюдать кулинарную обработку продуктов для различных диет.

## **П. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ**

### **Понятие о микроорганизмах**

Понятие о микроорганизмах, распространение их в природе. Классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение, размножение, спорообразование. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание микроорганизмов.

Должен знать:

Понятие микробиология. Понятие о микроорганизмах, распространение их в природе. Классификацию микроорганизмов: величину, форму, строение, размножение, спорообразование. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Физиологию микроорганизмов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание микроорганизмов

Должен уметь:

Соблюдать правила личной гигиены, Соблюдать санитарные требования при обработке продуктов, помещений, оборудования, инвентаря,

инструментов, тары. Предотвращать размножение микроорганизмов. Предотвращать различные пищевые отравления. Использовать средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря, инструментов, тары

### **Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.**

Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов: температура, влажность, повышенная концентрация химических веществ и реакция среды. Действие на микробов света, химических веществ и биологических факторов.

Должен знать:

Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.

Должен уметь:

Предотвращать размножение микроорганизмов. Предотвращать различные пищевые отравления. Использовать химические средства, термическую обработку помещений, оборудования, инвентаря, инструментов, тары.

### **Пищевые инфекционные заболевания**

Общее понятие об инфекционном заболевании, источники его, пути передачи и

проникновения инфекции в организм человека. Понятие об инкубационном периоде,

иммунитете, бациллоносительстве.

Пищевые инфекционные заболевания и их виды.

Острые кишечные инфекции, их виды, признаки. Характеристика возбудителей,

источники инфекций. Причины возникновения и меры предупреждения острых

кишечных заболеваний.

Зоонозы, их виды, признаки, характеристика возбудителей зоонозов, источники

инфекций. Меры предупреждения пищевых инфекций.

Должен знать:

Основные понятия: болезнетворные микроорганизмы, инфекционная болезнь, инфекционное заболевание, источники, бактерионосительство, инкубационный период, иммунитет. Виды пищевых инфекционных заболеваний.

Должен уметь:

Предотвращать проникновение и размножение микроорганизмов.

Предотвращать различные пищевые инфекционные заболевания и отравления. Использовать средства химической, термической обработки помещений, оборудования, инвентаря, инструментов, тары.

### **Пищевые отравления**

Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения. Понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.

Сальмонеллез, отравление условно патогенными микробами, ботулизм, стафилококковое отравление. Характеристика возбудителей. Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения отравлений.

Должен знать:

Понятие пищевые отравления. Классификацию пищевых отравлений: микробного происхождения и немикробного происхождения. Пищевые отравления бактериального происхождения: токсикоинфекции: отравление условно - патогенными микробами.

Должен уметь:

Предупреждать возникновение пищевых отравлений микробного и немикробного происхождения. Соблюдать правила санитарного режима;

### **Глистные заболевания.**

Понятие о глистных заболеваниях и о глистах, причины заражения глистами. Меры предупреждения глистных заболеваний на предприятиях общественного питания.

Должен знать:

Понятия о глистных заболеваниях. Характеристика глистов. Причины заражения. Меры предупреждения глистных заболеваний.

Должен уметь:

Принимать меры предупреждения возникновения глистных заболеваний. Соблюдать правила санитарного режима;

## **III. ОСНОВЫ ГИГИЕНЫ И САНИТАРИИ**

### **Основные сведения о гигиене и санитарии труда**

Понятие о гигиене труда работников предприятий общественного питания. Работоспособность человека и факторы, влияющие на нее. Рациональная организация трудового процесса.

Профессиональные вредности производства и меры по устранению их. Производственный травматизм, причины его возникновения и меры предупреждения. Оказание доврачебной помощи пострадавшим работникам. Вредные привычки: алкоголизм, курение, наркомания, токсикомания; меры предупреждения и борьба с ними.

Должен знать:

Понятие гигиена труда. Факторы, влияющие на работоспособность человека. Рациональную организацию трудового процесса. Характеристику профессиональных вредностей производства. Меры по устранению профессиональных вредностей производства. Причины возникновения и меры предупреждения производственного травматизма. Правила оказания доврачебной помощи. Борьба с вредными привычками.

Должен уметь:

Соблюдать режим труда и отдыха; Вести здоровый образ жизни; соблюдать личную гигиену и охрану труда;

### **Личная гигиена работников предприятий общественного питания.**

Значение личной гигиены работников общественного питания. Санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной, форменной и личной одежде. Санитарный режим работников на производстве. Значение санитарной культуры работников предприятий общественного питания для предупреждения пищевых отравлений.

Медицинские обследования работников предприятий общественного питания, их цель и виды. Предохранительные прививки и их значение.

Должен знать:

Правила личной гигиены. Санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной, форменной и личной одежде. Значение санитарного режима работников на производстве;

медицинских обследований работников предприятий общественного питания; предохранительных прививок;

Должен уметь:

Соблюдать санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной, форменной и личной одежде. Соблюдать санитарный режим работников на производстве. Проходить медицинские обследования, предохранительные прививки;

### **Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания**

Значение гигиены и санитарии в работе предприятий общественного питания.

Требования к устройству предприятий общественного питания: выбор места, требования к территории, планировка и отделка помещений, санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению.

Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Борьба с грызунами и насекомыми.

Должен знать:

Значение гигиены и санитарии в работе предприятий общественного питания. Требования к устройству предприятий общественного питания: выбор места, требования к территории, планировка и отделка помещений, требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению.

Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Правила борьбы с насекомыми и грызунами.

Должен уметь:

Соблюдать и выполнять требования к устройству предприятий общественного питания. Выполнять требования к уборке территории, к

помещениям, требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению; Соблюдать гигиену и санитарию в работе предприятий общественного питания. Проводить дезинфекцию, уничтожение мух, тараканов, грызунов.

### **Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.**

Санитарные требования к материалам, идущим на изготовление технологического оборудования, к устройству и содержанию оборудования.

Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов.

Санитарные требования к посуде; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение. Моющие средства, используемые для посуды.

Должен знать:

Санитарные требования к оборудованию: к материалам, устройству и содержанию оборудования. Санитарные требования к инвентарю и инструментам: маркировку, правила мытья, дезинфицирования, хранения.

Санитарные требования к посуде: материалам, емкости, маркировке, мытью, дезинфицированию, хранению. Характеристики моющих средств.

Должен уметь:

Соблюдать санитарные требования к оборудованию: к материалам, устройству и содержанию оборудования. Соблюдать санитарные требования к инвентарю и инструментам: маркировать, мыть, дезинфицировать, правильно хранить. Соблюдать санитарные требования к посуде. Маркировать, мыть, дезинфицировать, правильно хранить. Подбирать моющие средства.

### **Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.**

Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов, таре, обслуживающему персоналу. Особые санитарные требования к условиям перевозки полуфабрикатов, готовой пищи, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий.

Санитарные требования к складским помещениям, приемке сырья на склад, условиям и срокам хранения продуктов, содержанию складских помещений.

Должен знать:

Санитарные требования к транспортировке: требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов; Санитарные требования к складским помещениям и хранению пищевых продуктов.

Должен уметь:

Соблюдать санитарные требования к транспортировке: требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов; Соблюдать санитарные требования к складским помещениям и хранению пищевых продуктов.

### **Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов процессу приготовления блюд.**

Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов; факторы, влияющие на качество готовой кулинарной и кондитерской продукции.

Санитарные требования к рабочему месту.

Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, выбор оптимального режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов с целью сохранения пищевой ценности их и обеспечения качественной санитарной обработки

Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процесс приготовления блюд и кондитерских изделий. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.

Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к пищевым красителям, разрыхлителям теста и другим пищевым добавкам.

Должен знать:

Значение кулинарной обработки продуктов. Санитарные требования к рабочему месту.

Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов: сохранение пищевой ценности, качество санитарной обработки; Значение тепловой кулинарной обработки продуктов. Санитарные требования к рабочему месту в горячем цехе. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к пищевым красителям, разрыхлителям теста и другим пищевым добавкам.

Должен уметь:

Соблюдать санитарные требования к рабочему месту, санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, обеспечивать сохранение пищевой ценности, качество санитарной обработки; Соблюдать санитарные требования к рабочему месту в горячем цехе, санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Использовать сертифицированные пищевые красители, разрыхлители теста и другие пищевые добавки.

### **Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей.**



Санитарные требования к отпуску готовой пищи. Требования к раздаточной и подготовке блюд к раздаче. Условия хранения и сроки реализации готовой пищи на раздаче.

Санитарные требования к продаже полуфабрикатов, отпуску обедов на дом и реализации пищи в буфетах и филиалах.

Санитарные требования к обслуживанию посетителей.

Должен знать:

Санитарные требования к отпуску готовой пищи: условия хранения и сроки реализации готовой пищи на раздаче. Санитарные требования к продаже полуфабрикатов, отпуску обедов на дом и реализации пищи в буфетах.

Санитарные требования к обслуживанию посетителей.

Должен уметь:

Соблюдать санитарные требования к отпуску готовой пищи: условия хранения и сроки реализации готовой пищи на раздаче, санитарные требования к продаже полуфабрикатов, отпуску обедов на дом и реализации пищи в буфетах, санитарные требования к обслуживанию посетителей.

### **Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора**

Задачи санитарного надзора и службы его осуществляющие. Задачи СЭС, ведомственной санитарной службы в осуществлении санитарно-пищевого надзора. Санитарно-пищевое законодательство.

Должен знать:

Задачи санитарного надзора и службы его осуществляющие. Санитарно - пищевое законодательство.

Должен уметь: Соблюдать санитарно - пищевое законодательство.

## **Критерии оценки знаний и умений обучающихся.**

Тематическая аттестация осуществляется преподавателем на основании текущей аттестации, оценок полученных обучающимся при проверке усвоения всей темы по окончанию её изучения.

Критерии и нормы оценочной деятельности. В основу критериев оценки учебной деятельности учащихся положены объективность и единый подход. При 5 - бальной оценке для всех установлены общие дидактические критерии:

### **Оценка «5» ставится в случае:**

1. Знания, понимания глубины усвоения обучающимся всего объёма программного материала.
2. Умения выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать межпредметные и внутрипредметные связи, творчески применяет полученные знания в незнакомой ситуации.
3. Отсутствие ошибок и недочётов при воспроизведении изученного материала, при устных ответах устранение отдельных неточностей с помощью дополнительных вопросов преподавателя, соблюдение культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

### **Оценка «4» ставится, если обучающиеся:**

1. Знание всего изученного программного материала.
2. Умений выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи, применять полученные знания на практике.
3. Незначительные (негрубые) ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, соблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

### **Оценка «3» ставится, если обучающиеся:**

1. Знание и усвоение материала на уровне минимальных требований программы, затруднение при самостоятельном воспроизведении, необходимость незначительной помощи преподавателя.
2. Умение работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на видоизменённые вопросы.
3. Наличие грубой ошибки, нескольких негрубых при воспроизведении изученного материала, незначительное несоблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

**Оценка «2» ставится, если обучающиеся:**

- 1 Знание и усвоение материала на уровне ниже минимальных требований программы, отдельные представления об изученном материале.
- 2.Отсутствие умений работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы.
- 3.Наличие нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала, значительное несоблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

**Оценка «1» ставится, если обучающиеся:**

Ставится за полное незнание изученного материала, отсутствие элементарных умений и навыков.

## Список литературы для обучающихся

### Основные источники:

1. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф.образования/ З.П.Матюхина, М.: издат.центр «Академия», 2007г.
2. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач.проф.образов./ З.П.Матюхина, М.: издат.центр «Академия», 2007г.

### Дополнительные источники:

1. Основы физиологии питания: учебное пособие /Г.Г. Лутошкина.-М: издат. центр «Академия», 2010.
2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач. проф.образования / Т.А.Качурина. –М.: издат. центр «Академия», 2009.
3. Товароведение продовольственных товаров: Практикум: учебное пособие для нач. проф. образов. / Н.С. Никифорова. – М.: издат. центр «Академия» 2007.
4. «Нормативные документы индустрии питания». Справочник: 6-е изд., испр. и доп. А.Иванов. 2009.

### Журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Шеф»

### Интернет ресурсы:

Вестник академии гостеприимства [www.nha.ru](http://www.nha.ru)

Вестник ПИР для индустрии питания [www.hospitality.ru](http://www.hospitality.ru)

Портал гильдии шеф-поваров [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru)