


**ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КОЛЛЕДЖ
«УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕКС «УМИЛЕНИЕ»
(ЧОУ СПО колледж УПК «УМИЛЕНИЕ»)**

Согласована:
заведующий учебной
частью

 Балдина Т.Н.
«01» 09 2024г.

УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор ЧОУ СПО
колледж «УПК «Умиление»
А.Н. Савиничев

Приказ № 01-07/01
от «01» 09 2024г.



Рабочая программа

Физиология питания, санитария и гигиена.

по профессии: 16675 Повар

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания, санитария и гигиена

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа является частью Основной программы профессионального обучения по профессии: 16675 Повар.

Рабочая программа используется в ЧОУ СПО колледж «УПК «Умиление» при подготовке квалифицированных рабочих по профессии: 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в Основной программе профессионального обучения по профессии: 16675 Повар: Технический (общетехнический и отраслевой) курс.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- применять теоретические знания на практике и составлять сбалансированное питание;
- воспроизводить строение пищеварительной системы;
- составлять рацион питания для детей и подростков, составлять рациональное сбалансированное питание для различных групп населения;
- определять по заболеванию необходимую диету;
- применять меры борьбы с вирусными заболеваниями, применять правила личной гигиены на предприятиях общественного питания;
- применять основные правила санитарии к технологическому процессу, оборудования и инвентарю на предприятиях общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- понятия физиология, режим питания, энергетическая и пищевая ценность, белки, жиры и углеводы, и их влияние на организм человека, сбалансированность питания.
- строение пищеварительной системы человека, значение желе внутренней секреции, обменные процессы в организме;
- возрастные особенности детей и подростков, принципы рационального питания, правила сбалансированного питания;
- характеристика основных диет;
- понятия санитария и гигиена, основные инфекционные заболевания, соблюдения личной гигиены на предприятиях общественного питания;
- основные требования санитарии к технологическому процессу, оборудования и инвентарю на предприятиях общественного питания.

2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	7
-теоретических занятий;	6
- практические занятия;	0
Зачет в форме тестирования	1

**Тематический
план
дисциплины
«Физиология питания, санитария и гигиена»
по профессии 16675 Повар**

Наименование разделов и тем	Кол- во часов	Дата план	Дата факт
Тема №1. Физиология питания.	1	08.11	
Тема №2. Сезонное питание	1	19.11	
Тема №3. Питание различных групп населения	1	25.11	
Тема №4. Лечебное питание	1	02.12	
Тема №5. Основы санитарии и гигиены. Личная гигиена работников предприятий общественного питания	1	06.12	
Тема №6. Санитарные требования к предприятиям общественного питания	1	17.12	
Зачёт	1	17.12	
Итого:	7		

**Содержание программы
«Физиология питания, санитария и гигиена»**

Тема №1. Основы физиологии питания.

Значение питания в жизни человека. Пищевые вещества и их значение. Энергетическая ценность пищи.

Тема №2. Сезонное питание

Пищеварительная система человека Обмен веществ и энергии.

Тема №3. Питание различных групп населения.

Пищевая ценность продуктов питания. Сбалансированное питание. Особенности питания детей и подростков.

Тема №4. Лечебное питание.

Основы лечебного питания. Характеристика диет.

**Тема №5. Основы санитарии и гигиены. Личная гигиена работников
общественного питания**

Основные сведения о гигиене и санитарии. Инфекционные заболевания. Внешность, специальная одежда, виды гигиены.

Тема №6. Санитарные требования к предприятиям общественного питания

Требования к помещениям. Требования к оборудованию. Требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Требования к готовой продукции, её хранению и технологическому процессу. Требования к реализации и обслуживанию посетителей.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Кабинет «Физиология питания, санитария и гигиена».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Микробиология».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, электронных ресурсов, дополнительной литературы:

1. Матюхина З. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник - 4 изд. Ростов-на-Дону: Феникс, 2015 - 220 с.
2. Наумова Т.И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Ростов-на-Дону: Феникс, 2020 - 284 с.
2. Чижова К.Н., Шкваркина Т.И., Волкова И.П., Чинчук А.М.. Справочник для работников лабораторий хлебопекарных предприятий. — М.: Пищевая промышленность, 1978. — 119 с.
3. ГОСТР 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
4. ГОСТР 50763- 95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населением».
5. ГОСТР 50764-95 «Услуги общественного питания».
6. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требование к производственному персоналу».
7. СанПиН 42 -123-1417-86 «Санитарные правила для предприятий общественного питания. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
8. СанПиН 42-123-6777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое».
9. Федеральный закон «О защите прав потребителей». Справочно - правовая система КонсультантПлюс. [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.consultant.ru>.