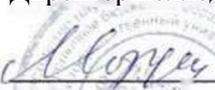


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»

ГУМАНИТАРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

  
Мозуль Л.Н.  
  
31 августа 2021 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

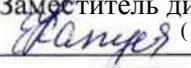
**ОП.16 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

Специальность:  
43.02.14 Гостиничное дело

Квалификация выпускника: специалист по гостеприимству

Согласовано:

Начальник отдела СПО УОД  
  
(подпись) Г.М. Шульц  
(Ф.И.О.)  
«31» августа 2021 г.

Заместитель директора по УМ и ВР  
  
(Ф.И.О.) А.П. Капустина  
(Ф.И.О.)  
«31» августа 2021 г.

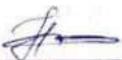
Разработчик:

Преподаватель ГЭК НовГУ  
  
(подпись) Л.А. Лунёва  
(Ф.И.О.)  
«31» августа 2021 г.

Рассмотрена:  
Предметной (цикловой) комиссией  
общеобразовательных,  
общегуманитарных, социально-  
экономических, математических и  
естественнонаучных дисциплин

Протокол № 1  
от «31» августа 2021 г.

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) Н.Х. Фёдорова  
(Ф.И.О.)

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного  
стандарта по специальности среднего  
профессионального образования  
43.02.14 «Гостиничное дело», приказ  
Министерства образования и науки  
РФ от «09» декабря 2016 г. № 1552

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	4
1.1 Область применения рабочей программы .....	4
1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы.....	4
1.3 Цель и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины.4	
1.4 Перечень формируемых компетенций .....	5
1.5 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.....	5
<b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	5
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы .....	5
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	6
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	9
3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению .....	9
3.2 Информационное обеспечение обучения .....	9
<b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	10
4.1 Формы и методы контроля и оценки результатов обучения .....	10
4.2 Рекомендации по использованию оценочных средств .....	15
<b>5 ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ</b> .....	16



# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Физиология питания, санитария и гигиена

### 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.14 «Гостиничное дело».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

### 1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин как вариативная дисциплина.

### 1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины: формирование компетентности студентов в области физиологии питания, санитарии и гигиены.

Таблица 1 - Результаты освоения учебной дисциплины

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения, практический опыт
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<i>Уметь:</i> - применять методы санитарно-гигиенического обследования предприятий туристской индустрии, анализировать результаты и делать соответствующие выводы;
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- использовать санитарно-гигиеническое законодательство в сфере гостеприимства в целях обеспечения высокого качества туристского продукта.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<i>Знать:</i> - современную структуру и задачи государственной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека;
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	- требования к организации рационального и безопасного питания в санаторно-курортных и гостинично-ресторанных предприятиях;
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- требования к проектированию, благоустройству и содержанию гостинично-ресторанных комплексов на основе применения современных технологий и методов проектирования;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- санитарно-гигиеническое законодательство в сфере обслуживания.
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	<i>Иметь практический опыт в:</i> - разработке операционных процедур и стандартов службы питания;
ПК 2.2.	Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	

		- планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы питания.
--	--	--

#### 1.4. Рекомендуемое количество часов на учебную дисциплину

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 50 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 48 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 2 часа.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Трудоемкость учебной дисциплины для очной формы обучения

Таблица 2 - Трудоемкость учебной дисциплины для очной формы обучения

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>50</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
лекции	28
практические занятия	20
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>2</b>
<b>Итоговая аттестация в форме д/зачёта в 6 семестре</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Таблица 3 – Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент progr.
1	2	3	4
<b>Введение</b> Социальная значимость гигиенической науки и практики	<b>Содержание</b> Предмет, цели, задачи, содержание дисциплины. Социальная значимость гигиенической науки и санитарии в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. История науки о питании. Роль питания в жизнедеятельности человека. Алиментарные заболевания. Питание и современное состояние здоровья населения.	1	ОК 1, 4
<b>Раздел 1 Физиология и гигиена питания</b>		<b>31</b>	
Тема 1.1 Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в предприятиях туристской отрасли	<b>Содержание</b> История развития гигиены. Организационно-правовые основы Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в предприятиях туристской отрасли. Санитарно-гигиеническое законодательство в Российской Федерации.	1	ПК 2.2 ОК 6
Тема 1.2 Основы гигиены питания и пищевой санитарии	<b>Содержание</b> Сущность гигиены питания и пищевой санитарии. Гигиенические проблемы питания. Состояния питания как гигиенического критерия качества жизни человека. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи. Чужеродные химические вещества в пищевых продуктах. Гигиенические требования к пищевым добавкам. Пищевая ценность кулинарной продукции. Гигиенические нормативы качества и безопасности пищевых продуктов. <b>Практическое занятие № 1.</b> Семинар: Роль питания в жизнедеятельности человека	2	ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 2
Тема 1.3 Научные основы рационального питания	<b>Содержание</b> Теории и концепции питания. Основные принципы рационального питания. Основные группы пищевых продуктов. Пищевой рацион современного человека. Принципы составления оптимального рациона питания.	2	ПК 2.1, 2.2 ОК 7
Тема 1.4 Понятие о рациональном питании. Гигиенические требования	<b>Содержание</b> Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Рациональное питание: сбалансированность и режим питания. Гигиенические особенности организации питания различных групп туристов. Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания	2	ПК 2.3, 2.4 ОК 7

	в санаторно-курортных учреждениях.		
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Семинар: Основные пищевые вещества и их значение.	2	
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Семинар: Основы рационального питания.	2	
Тема 1.5 Питание различных групп населения	<b>Содержание</b> Питание детей. Питание пожилых людей. Питание работников умственного труда. Питание спортсменов. Питание беременных женщин и кормящих матерей. Потребность в питательных веществах больного и здорового организмов. Действие пищевых добавок на организм человека.	2	ПК 2.1 -2.3 ОК 2, 3
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Составление оптимального рациона питания.	2	
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Рациональное питание взрослого трудоспособного человека. Питание различных групп населения.	2	
Тема 1.6 Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика	<b>Содержание</b> Роль питания в возникновении заболеваний. Классификация пищевых заболеваний. Пищевые инфекции: причины возникновения, пути передачи инфекционных заболеваний. Пищевые отравления. Причины микробного загрязнения пищевой продукции. Меры профилактики пищевых отравлений микробного характера. Профилактика микробных заболеваний на предприятиях гостеприимства.	2	ОК 2,3,7
Тема 1.7 Пищевые отравления немикробного происхождения	<b>Содержание</b> Отравления ядовитыми продуктами животного и растительного происхождения. Профилактики пищевых отравлений немикробного характера.	2	ПК 2.3 ОК 2, 4, 7
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Семинар: Профилактика кишечных инфекций и пищевых отравлений.	2	
	<b>Практическое занятие № 7.</b> Семинар: Пищевые отравления.	2	
Тема 1.8 Характеристика гельминтозов	<b>Содержание</b> Общая характеристика глистных заболеваний, причины возникновения и меры профилактики в туристском путешествии.	2	ПК 2.2 ОК 2, 4, 7
	<b>Практическое занятие № 8.</b> Семинар: Лечебное питание.	2	
<b>Раздел 2 Санитарно-гигиенические требования к предприятиям индустрии гостеприимства</b>		<b>18</b>	
Тема 2.1 Гигиенические и экологические проблемы окружающей среды	<b>Содержание</b> Влияние окружающей среды на жизнедеятельность человека. Оценка санитарно-гигиенического состояния окружающей среды. Гигиеническое и эпидемиологическое значение воздуха, воды, почвы. Санитарная охрана	2	ПК 2.2 ОК 7

	воздуха, воды, почвы. Принципы удаления твердых и жидких производственных отходов в предприятиях индустрии гостеприимства.		
	<b>Практическое занятие № 9.</b> Семинар: Влияния на организм человека факторов внешней среды.	2	
Тема 2.2 Гигиена труда и производственная санитария в предприятиях туристской отрасли	<b>Содержание</b> Сущность понятий «гигиена труда» и «производственная санитария». Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятий индустрии гостеприимства. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Санитарно-гигиенические требования к технологическим процессам в предприятиях питания и средствах размещения.	2	ПК 2.2 ОК 7
Тема 2.3 Гигиенические требования к инфраструктуре предприятий гостеприимства	<b>Содержание</b> Нормирование микроклимата производственных помещений. Гигиенические требования к устройству вентиляции, водоснабжения и канализации. Гигиенические требования к освещению и шумовым воздействиям. Санитарные требования к личной гигиене персонала. Основная цель и задачи санитарно-эпидемиологического обследования. Методика санитарно-эпидемиологического обследования предприятий туристской отрасли.	2	ПК 2.1-2.3 ОК 4,5,7
	<b>Практическое занятие № 10.</b> Семинар: Гигиенические требования к содержанию предприятий питания.	2	
Тема 2.4 Санитарно-гигиеническое обследование	<b>Содержание</b> Основная цель и задачи санитарно-эпидемиологического обследования. Методика санитарно-эпидемиологического обследования предприятий туристской отрасли.	2	ПК 2.3 ОК 5, 6, 7
Тема 2.5 Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для строительства	<b>Содержание</b> Требования к почве участка, планированию и оформлению территории, организации хозяйственных зон. Функциональная структура взаимосвязь различных групп помещений в предприятиях питания и размещения. Гигиенические принципы планировки внутренних помещений предприятий гостеприимства.	2	ПК 2.1-2.3 ОК 4,5,7
Тема 2.6 Гигиеническая экспертиза планировки помещений общественного питания в	<b>Содержание</b> Функциональная структура, взаимосвязь различных групп помещений в предприятиях питания и размещения. Гигиенические принципы планировки внутренних помещений предприятий гостеприимства.	2	ПК 2.1, 2.3 ОК 7
	<b>Самостоятельная работа № 1.</b> Подготовка докладов - презентаций (Тема по выбору)	2	
	<b>Всего:</b>	<b>50</b>	

Для характеристики уровня усвоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности).

### **2.3 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

В целях реализации компетентностного подхода при преподавании учебной дисциплины «Физиология питания, санитария, гигиена» используются современные образовательные технологии: информационные технологии (компьютерные презентации), технологии развивающего обучения, технологии проблемного обучения. В сочетании с самостоятельной работой обучающихся для формирования и развития общих компетенций применяются активные и интерактивные формы проведения занятий (групповая консультация, разбор конкретных ситуаций, групповая дискуссия).

Для проведения текущего контроля знаний и умений используется просмотр и оценка практических работ, выполненных обучающимися на занятиях в аудитории и выполненных самостоятельно во внеаудиторное время. Для проведения промежуточной аттестации используется устные, письменные или комбинированные способы оценки уровня достижения результатов освоения учебной дисциплины.

Основное содержание теоретической части излагается на лекционных занятиях, которые выполняют пять основных функций: информационную (сообщение новых знаний), развивающую (развитие познавательных процессов, памяти, мышления), воспитывающую (воспитание профессиональных и личностных качеств, формирование взглядов, убеждений, мировоззрения), стимулирующую (развитие познавательных и профессиональных интересов), координирующую (координация с другими видами занятий).

Важной частью учебной дисциплины являются практические занятия и самостоятельная работа, рекомендации по проведению которых представлены в соответствующих методических рекомендациях, являющихся составной частью учебно-методического комплекса. Также закрепить теоретический материал, выработать навыки самостоятельной аналитической и практической работы и сформировать более глубокую систему знаний помогает знакомство с основной и дополнительной литературой по данной дисциплине.

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличия: учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: рабочее место преподавателя, рабочее место студент, шкафы, стенды, стеллажи, проекционная доска, учебная доска.

Технические средства обучения: компьютер, проектор.

Учебно-наглядные пособия презентации, таблицы, ЭСО.

#### 3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение обучения.

*Основные источники:*

1. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профес

сионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021.— 212 с. — (Профессиональное образование). Режим доступа: [БПрзУ//www.biblio-online.ru/bcode/43\\_7132](http://www.biblio-online.ru/bcode/43_7132)

2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 233 с. — (Профессиональное образование). Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/447613>

*Дополнительные источники:*

5. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

6. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 18 ноября 2020 г. N 1853 "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2020, N 47)

7. Правила оказания услуг общественного питания, утверждённые постановлением Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 года N 1515

8. ГОСТ Р 53423 - 2009 Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения.

9. ГОСТ Р 53997 - 2010 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования.

10. ГОСТ Р 53998-2010 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования.

11. ГОСТ Р 50644-2009 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов.

12. ГОСТ Р 51185-2008 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.

13. ГОСТ Р 50681-2010 Туристские услуги. Проектирование туристских услуг.

14. ГОСТ Р 50690-2000 Туристские услуги. Общие требования.

15. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

16. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.

17. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

18. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

19. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.

20. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

21. Емцев В.Т. Основы микробиологии : учебник для среднего профессионального образования/В.Т.Емцев, Е. Н. Мишустин. - Москва : Издательство Юрайт, 2019. - 248 с. - (Профессиональное образование). Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/445992>

*Программное обеспечение*

Наименование программного продукта	Обоснование для использования (лицензия, договор, счёт, акт или иное)	Дата выдачи
Microsoft Windows 10 for Educational Use	Dreamspark (Imagine) № 370aef61-476a-4b9f-bd7c-84bb13374212	30.04.2015
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999. Node 1 year Educational Renewal License	Договор №148/ЕП(У)20-ВБ, 1С1С-200914-092322-497-674	11.09.2020
Подписка Microsoft Office 365	свободно распространяемое для вузов	-
Zoom	свободно распространяемое	-
Adobe Acrobat	свободно распространяемое	-

*Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы*

Наименование ресурса	Договор	Срок договора
<b>Профессиональные базы данных</b>		
База данных «Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ» <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a>	Договор № 56/ЕП(У)21 от 17.12.2021	31.12.2022
Электронная база данных электронной библиотечной системы «Лань» <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>	Договор № 59/ЕП(У)21 от 17.12.2021	31.12.2022
	Договор № 57/ЕП(У)21 от 17.12.2021	31.12.2022
Электронная база данных электронной библиотечной системы «Лань» <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>	Договор № СЭБ НВ-283 от 09.11.2020	31.12.2023
База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU <a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>	в открытом доступе	-
<b>Информационные справочные системы</b>		
Справочно-правовая система КонсультантПлюс (КонсультантПлюс студенту и преподавателю) <a href="http://www.consultant.ru/edu/">www.consultant.ru/edu/</a>	в открытом доступе	-

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных групповых заданий, устных опросов.

Таблица 4. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методы санитарно-гигиенического обследования предприятий туристской индустрии, анализировать результаты и делать соответствующие выводы;</li> <li>- использовать санитарно-гигиеническое законодательство в сфере гостеприимства в целях обеспечения высокого качества туристического продукта.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современную структуру и задачи государственной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека;</li> <li>- требования к организации рационального и безопасного питания в санаторно-курортных и гостинично-ресторанных предприятиях;</li> <li>- требования к проектированию, благоустройству и содержанию гостинично-ресторанных комплексов на основе применения современных технологий и методов проектирования;</li> <li>- санитарно-гигиеническое законодательство в сфере обслуживания</li> </ul>	<p>ОК 1, 2, 3, 4 ПК 2.1 - 2.3</p> <p>ОК 1, 5, 6, 7 ПК 2.1 – 2.3</p> <p>ОК 2, 3, 4, 6 ПК 2.2 -2.3</p> <p>ОК 4,6,7 ПК 2.1-2.3</p> <p>ПК 2.2-2.3 ОК 5, 6,7</p> <p>ОК 1, 2, 7 ПК 2.3</p>	<p><b>Формы контроля:</b> фронтальный, групповой, индивидуальный</p> <p><b>Методы контроля умений:</b> самостоятельная работа, домашнее задание творческого характера</p> <p><b>Методы контроля знаний:</b> устные опросы, доклад-презентация, проверочные работы, тестирование.</p> <p><b>Методы оценки:</b> -традиционная система оценок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которой выставляется итоговая оценка.</p>

## 4.2 Рекомендации по использованию оценочных средств.

### *а) Тестирование*

Тест состоит из одной ( двух) частей.

На выполнение отводится 30 минут.

Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.

Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Если какое-то задание вызывает у вас затруднение, пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены.

К пропущенным заданиям можно будет вернуться, если у вас останется время. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

### **Раздел 1 Физиология и гигиена питания.**

#### Вопрос 1

Источником энергии и пищевых веществ является:

Показать правильные ответы

Варианты ответа:

- а) вода
- б) пищевые жиры и масла
- в) пища

#### Вопрос 2

Показать правильные ответы

Пищевая ценность белка зависит от содержания

Варианты ответа:

- а) в нём заменимых аминокислот
- б) в нём незаменимых аминокислот
- в) и сбалансированности в нём незаменимых аминокислот
- г) и сбалансированности в нём заменимых аминокислот.

#### Вопрос 3:

Показать правильные ответы

Какие жиры из перечисленных ниже имеют самую низкую усвояемость организмом человека?

Варианты ответа:

- а) свиной жир
- б) говяжий жир
- в) рыбий жир

### **Критерии оценок:**

«5» - 90-100% правильно выполненных заданий;

«4» - 70 - 90% правильно выполненных заданий;

«3» - 50 - 69%; правильно выполненных заданий;

«2» - < 50% правильно выполненных заданий.

### *б) Доклад-презентация.*

## Раздел 2 Санитарно-гигиенические требования к предприятиям индустрии гостеприимства

Критерии оценки	Кол-во заданий	Кол-во вариантов заданий
Соответствие содержания теме	<b>10</b>	<b>1</b>
Изложение информации четко и логично, достоверность, со ссылкой на нормативно-правовые акты		
Количество слайдов – в пределах 20		
Соответствие дизайна содержанию, наличие титульного листа, плана, списка литературы		
Присутствие творческого, оригинального подхода		

Примеры тем презентаций к разделу:

1. Гостиничная деятельность как сфера предпринимательской деятельности.
2. Государственное регулирование сферы гостиничного сервиса в РФ.
3. Правовое положение потребителя услуг в гостиничной деятельности.
4. Правовое регулирование ответственности и страхования в гостиничной деятельности.
5. Защита прав потребителя в гостиничной деятельности.

### ***б) дифференцированный зачет***

При подготовке к зачету можно использовать как конспекты лекций, так и литературу, указанную в рабочей программе дисциплины, в том числе, из дополнительного списка. Разрешается также пользоваться дополнительными достоверными источниками информации, в том числе, размещенными в сети Интернет.

Студентам необходимо ответить на 3 вопроса из списка (1 вопрос из 1 раздела дисциплины, 2 вопроса из 2 раздела дисциплины.)

Перечень вопросов для подготовки обучающихся к дифференцированному зачету:

1. Перечислите цели и задачи физиологии питания, санитарии и гигиены.
2. Перечислите принципы рационального питания, способы его организации.
3. Расскажите о суточной норме потребности человека в питательных веществах. Основные группы питательных веществ: белки, жиры и углеводы (с примерами продуктов их содержащих).
4. Расскажите о роли витаминов. Дайте определение водо- и жирорастворимым витаминам. Перечислите последствия авитаминоза, гипervитаминоза, гиповитаминоза (с примерами заболеваний).
5. Дайте определение коэффициенту физической активности. Рассказать о коэффициентах физической активности различных профессиональных групп.
6. Дать определение величины основного обмена. Энергозатраты взрослого населения в зависимости от пола, возраста и климатических условий.
7. Расскажите о микробиологии консервов. Объясните, как нарушение целостности, бомбаж консервов влияет на качество продукта. Перечислите причины возникновения ботулизма.
8. Определите роль механического и химического содержания внутренних органов при организации питания.
9. Назовите особенности микробиологии яиц и яичных продуктов.
10. Расскажите о методе окраски микроорганизмов по Грамму.

11. Расскажите о способах предотвращения микробиологической порчи продуктов.
12. Перечислите основные группы плесневых грибов (особенности, необходимые условия для роста) и их значение для человека.
13. Опишите характерные особенности дрожжевых грибов. Укажите роль дрожжевых грибов в изготовлении хлебобулочных изделий, использование в виноделии, пивоварении.
14. Ферменты в пищевой промышленности.
17. Пищевые добавки.
18. Назовите особенности микробиологии кисломолочных продуктов. Перечислите группы кисломолочных бактерий.
19. Перечислите виды микробиологической порчи мясных продуктов. Способы оценки качества мяса.
20. Назовите способы обсеменения микроорганизмами зелени, овощей и фруктов.
21. Перечислите виды противомикробной обработки молока.
22. Назовите отличия нормальной и патогенной микрофлоры продуктов питания.
23. Виды микробиологической порчи молока.
24. Виды микробиологической порчи хлебобулочных изделий.
25. Назовите виды микробиологической порчи мясных продуктов. Способы оценки качества мяса.
26. Назовите основные группы пищевых отравлений (приведите примеры по каждой группе)?
27. Назовите основные способы профилактики пищевых отравлений микробной природы?
28. Назвать основные способы профилактики пищевых отравлений немикробной природы?
29. Назовите основные пищевые инфекции. Дать примеры заболеваний, способы их передачи в общепите и профилактика.
30. Назовите основные способы профилактики гельминтозов.
31. Назовите способы передачи, профилактика гельминтозов и циклы развития гельминтов (бычий цепень, аскарида).
32. Определите способы передачи гельминтозов, профилактики и циклы развития гельминтов (печеночный сосальщик, острица).
33. Определите, какие требования предъявляются к личной гигиене работников общественного питания?
34. Рассказать о том, какие санитарные требования предъявляются к оборудованию, инвентарю, посуде, таре?
35. Какие санитарные требования предъявляются к хранению пищевых продуктов?
36. Определите, какие санитарные требования предъявляются к транспортировке пищевых продуктов?
37. Назовите, какие санитарные требования предъявляются к кулинарной обработке пищевых продуктов? Назовите виды кулинарной обработки.
38. Определите, какие санитарные требования предъявляются к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.

#### **Критерии оценки:**

«отлично» студент полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры; излагает материал последовательно и правильно.

«хорошо» студент полно отвечает по содержанию задания;

обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, приводит мало примеров; излагает материал последовательно и правильно; допускает 1-2 ошибки;

**«удовлетворительно»** студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести примеры; допускает ошибки;

**«неудовлетворительно»** студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ

№	Номер и дата распорядительного документа о внесении изменений	Дата внесения изменений	Содержание изменений	Ф.И.О. лица, ответственного за изменение	Подпись
1	Протокол Методического совета №1 от 02.09.2022 г.	30.08.2022	Рабочая программа актуальна на 2022 год	Дмитриева И.Ю.	