

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

ГУМАНИТАРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ И ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

ОП.16 Физиология питания, санитария и гигиена

Специальность:
43.02.14 Гостиничное дело

Квалификация выпускника: специалист по гостеприимству

Содержание

Пояснительная записка.....	4
Тематический план и содержание учебной дисциплины	5
Содержание самостоятельной работы.....	7
Информационное обеспечение обучения	11
Лист внесения изменений к методическим рекомендациям по организации и выполнению самостоятельной работы	12

Пояснительная записка

Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы, являющиеся частью учебно-методического комплекса по дисциплине ОП.16 «Физиология питания, санитария и гигиена» составлены в соответствии с:

- 1 Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.14 «Гостиничное дело»;
- 2 Рабочей программой учебной дисциплины;
- 3 Локальными актами НовГУ.

Методические рекомендации включают внеаудиторную работу студентов, предусмотренную рабочей программой учебной дисциплины в объеме 2 часа.

В результате выполнения самостоятельной работы обучающийся должен **уметь**:

- применять методы санитарно-гигиенического обследования предприятий туристской индустрии, анализировать результаты и делать соответствующие выводы;
- использовать санитарно-гигиеническое законодательство в сфере гостеприимства в целях обеспечения высокого качества туристского продукта.
- организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

В результате выполнения самостоятельной работы обучающийся должен **знать**:

- современную структуру и задачи государственной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека;
- требования к организации рационального и безопасного питания в санаторно-курортных и гостинично-ресторанных предприятиях;
- требования к проектированию, благоустройству и содержанию гостинично-ресторанных комплексов на основе применения современных технологий и методов проектирования;
- санитарно-гигиеническое законодательство в сфере обслуживания.

Проверка выполнения самостоятельной работы проводится преподавателем и оценивается в системе «зачет-незачет».

На «зачет» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы. Если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу, правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

«Незачет» выставляется, если обучающийся только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов.

Критерии оценивания устных ответов на вопросы.

Оценка «Отлично» ставится, если студент дает полный ответ на поставленный вопрос; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка и предметной терминологии.

Оценка «Хорошо» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, 1-2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка «Удовлетворительно» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но излагает материал неполно и допускает неточности в опре-

делении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в предметной терминологии.

Оценка «Неудовлетворительно» ставится, если студент не знает и не понимает основных положений темы, допускает ошибки в терминологии или отказывается отвечать на вопросы.

2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует
1	2	3	4
Введение Социальная значимость гигиенической науки и практики	Содержание 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
Раздел 1 Физиология и гигиена питания		31	
Тема 1.1 Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в предприятиях туристской отрасли	Содержание 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	Содержание 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 продук- Практическое занятие № 1. Семинар: Роль питания в жизнедеятельности человека	2	ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 2
Тема 1.3 Научные основы рационального питания	Содержание Теории и концепции питания. Основные принципы рационального питания. Основные группы пищевых продуктов. Пищевой рацион современного человека.	2	
Тема 1.4 Понятие о рациональном питании. Гигиенические требования к построению пищевых рационов для туристов	Содержание 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 в санаторно-курортных учреждениях	2	ПК 2.3, 2.4 ОК 7

	Практическое занятие № 2. Семинар: Основные пищевые вещества и их значение.	2	
	Практическое занятие № 3. Семинар: Основы рационального питания.	2	
Тема 1.5 Питание различных групп населения	Содержание 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
	Практическое занятие № 4. Составление оптимального рациона питания.	2	
	Практическое занятие № 5. Рациональное питание взрослого трудоспособного человека. Питание различных групп населения.	2	
Тема 1.6 Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика	Содержание 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	Содержание Отравления ядовитыми продуктами животного и растительного происхождения. Профилактики	2	ПК 2.3 ОК 2, 4, 7
	Практическое занятие № 6. Семинар: Профилактика кишечных инфекций и пищевых отравлений	2	
	Практическое занятие № 7. Семинар: Пищевые отравления.	2	
Тема 1.8 Характеристика гельминтозов	Содержание Общая характеристика глистных заболеваний, причины возникновения и меры профилактики в туристском путешествии.	2	ПК 2.2 ОК 2, 4, 7
	Практическое занятие № 8. Семинар: Лечебное питание.	2	
Раздел 2 Санитарно-гигиенические требования к предприятиям индустрии гостеприимства		18	
Тема 2.1 Гигиенические и экологические проблемы окружающей среды	Содержание Влияние окружающей среды на жизнедеятельность человека.	2	ПК 2.2 ОК 7
	Оценка санитарно-гигиенического состояния окружающей среды. Гигиеническое и эпидемиологическое значение воздуха, воды, почвы. Санитарная охрана воздуха, воды, почвы.		

	Принципы удаления твердых и жидких производственных отходов в предприятиях индустрии гостеприимства.		
	Практическое занятие № 9. Семинар: Влияния на организм человека факторов внешней сре-	2	
Тема 2.2 Гигиена труда и производственная санитария в предприятиях туристской отрасли	Содержание 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	Содержание 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
	Практическое занятие № 10. Семинар: Гигиенические требования к содержанию предприятий питания.	2	
Тема 2.4 Санитарно-гигиеническое обследование гостинично-ресторанных комплексов	Содержание 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 предприятий туристской отрасли	Содержание 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 индустрии гостеприимства	Содержание 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
	Самостоятельная работа № 1. Подготовка докладов - презентаций (Тема по выбору)	2	
	Всего:	50	

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).

Содержание самостоятельной работы

Раздел 2 Санитарно-гигиенические требования к предприятиям индустрии гостеприимства

Тема 2.6 Гигиеническая экспертиза планировки помещений общественного питания в индустрии гостеприимства.

Самостоятельная работа обучающихся №1.

Подготовка доклада – презентации (тема по выбору)

Время работы: 2 часа.

Цели работы: закрепление теоретических знаний, полученных при изучении темы для формирования у будущих специалистов компетенций в области разработки и контроля мероприятий по обеспечению санитарно – гигиенических правил и норм при организации обслуживания туристов и эксплуатации предприятий питания туристской отрасли

Студент должен

- *знать:*

- международный опыт в организации санитарного надзора в предприятиях индустрии гостеприимства;
- санитарно-гигиеническое законодательство в сфере обслуживания

- *уметь:* -

- использовать методы гигиенического подхода к решению вопросов проектирования, оборудования, содержания предприятий питания туристской отрасли;
- выполнять гигиенические и санитарные требования при проектировании и эксплуатации ресторanno-гостиничных комплексов.

Содержание заданий

Задание 1. Составить доклад-презентацию по темам (на выбор):

1 Гигиенические требования, предъявляемые к выбору земельного участка для строительства гостиниц.

2 Гигиенические принципы, заложенные в основу планировки помещений гостиниц.

3 Гигиенические требования к водоснабжению на предприятиях общественного питания в индустрии гостеприимства.

4 Виды вентиляции используемые на предприятиях общественного питания в индустрии гостеприимства, гигиенические требования к ним. Санитарно - гигиенические требования к отоплению и канализации гостиниц.

5 Требования к размещению горячих цехов, холодных цехов.

6 Требования к размещению складских помещений. Требования к размещению и оборудованию моечных.

Требования к результатам работы: доклад и оформление презентации.

Форма контроля: индивидуальная.

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

Лист внесения изменений к методическим рекомендациям по организации и выполнению самостоятельной работы

№	Номер и дата распоряжительного документа о внесении изменений	Дата внесения изменений	Ф.И.О. лица, ответственного за изменение	Подпись	Номер и дата распоряжительного документа о принятии изменений