

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе
МДК. 01.03 Физиология питания, санитария и гигиена
по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): ПК 1, ПК 2, ПК 3, ПК 4.

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

Программа может быть использована при подготовке менеджеров организаций общественного питания по образовательной программе среднего специального образования и курсов профессиональной подготовки и переподготовки в системе дополнительного профессионального образования.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля МДК. 01. 03. должен:

а) уметь:

- Составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
- Осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции;
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции;
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов;
- Осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров;
- Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила;
- Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

оставлять рационы питания для различных категорий потребителей

б) знать:

- Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания
- Понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах;
- Усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее
- Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- Правила личной гигиены
- Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;

- Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд;
- Санитарные требования к реализации готовой продукции;
- Санитарные требования к обслуживанию посетителей;

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 102 часов, включая:
 обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 68 часов;
 самостоятельную работу обучающегося – 34 часов;
 учебную и производственную практику – 0.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 00. 01
 (МДК 01.03)**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация питания в организациях общественного питания», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
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 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01 (МДК 01. 03)

3.1. Тематический план профессионального модуля

«Организация питания в организациях общественного питания» междисциплинарный курс «Физиология питания, санитария и гигиена».

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.2 ПК 1.3	Раздел 5. Физиология питания.	53	36	9	0	17	0	-	-
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 6. Гигиена и санитария предприятий общественного питания.	49	32	8	0	17	0	-	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	-							-
	Всего:	102	68	17	-	34	-	-	-

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета микробиологии, физиологии питания и санитарии.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- микроскопы оптические,
- Чашки Петри
- Пробирки
- Пипетки
- Микробиологические петли
- Препарировальные иглы
- Покровные стекла
- Пинцеты
- Масло для микроскопии
- Термостат

Технические средства обучения: компьютеризированное рабочее место учителя с мультимедийным проектором.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1 Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.- 2-е изд., стереотип. - М.: «Академия», 2002

Дополнительные источники:

- 1.Пивоваров Ю.П., Королик В.В., Зиневич Л.С. Гигиена и основы экологии человека. М.: «Академия», 2004.
- 2.Дроздова Т.М. Физиология питания. Учебное пособие. Кемерово 2004.
- 3.Мартинчик А.Н., Королев А.А., Ю.В. Несвижский. Микробиология, Физиология питания, санитария и гигиена. Учебное. пособие. М. Академия, 2012.

Нормативные документы

- 1.Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.1078 – 01
- 2.Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения: утв. главным гос. санитарным врачом РФ 08.05.1991 г., № 5786-91.
- 3.ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000
- 4.ФЗ РФ « О защите прав потребителей»
- 5.СанПин 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 6.СанПин 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов