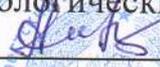


УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«БРЕСТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор УО «Брестский
государственный торгово-
технологический колледж»

 А.М.Шлепаков

« 06 » 02 2020 г.



УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

«ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

для реализации образовательной программы повышения
квалификации рабочих (служащих)

Профессия: 5120-003 Повар

Уровень квалификации: 4, 5-й разряды

Разработчик: *Т.Н. Устюжанина*, преподаватель учреждения образования
«Брестский государственный торгово-технологический колледж»

Обсуждено и одобрено на заседании цикловой комиссии технологических
дисциплин.

Протокол от 16.01.2020 № 6

Брест
2020

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

- представлять роль и значимость санитарно-гигиенических требований к условиям обработки продуктов и технологии приготовления пищи;

- понимать значение основ санитарии и гигиены на объектах общественного питания;

- применять санитарии и гигиены при работе с пищевыми продуктами, в процессе приготовления различных видов полуфабрикатов и готовых блюд, при организации обслуживания потребителей;

- применять нормативные правовые акты.

В процессе изучения учебного предмета созданы условия для:

- воспитания сознательного отношения к рациональному питанию, привития санитарной культуры;

- развития умений по оценке качества сырья и готовой пищевой продукции;

- развития внимания, памяти, аккуратности, склонности к анализу, творческой активности, интереса к осваиваемой профессии.

Учебная дисциплина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» входит в состав профессионального компонента учебно-тематического плана учреждения образования и предназначена для реализации образовательной программы повышения квалификации рабочих по профессии «Повар» 4, 5 -го разрядов.

Отбор и структурирование содержания тем учебной дисциплины осуществлены на основе требований тарифно-квалификационной характеристики повара 4-го, 5-го разрядов.

Учебная программа включает тематический план, в котором указаны темы учебной дисциплины, количество учебных часов, отводимых на их изучение.

Изучение учебной дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» осуществляется в тесной взаимосвязи с учебными дисциплинами профессионального компонента учебно-тематического плана, такими как «Специальная технология», «Оборудование объектов общественного питания», «Товароведение пищевых продуктов», «Производственное обучение».

Настоящая учебная программа предназначена для использования при индивидуальной и групповой организации обучения.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по учебной дисциплине
«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Профессия: 5120 – 003 «Повар»

Уровень квалификации: 4-й, 5-й разряды

Тема	4-й разряд			5-й разряд		
	Количество учебных часов			Количество учебных часов		
	Всего	Распределение по видам занятий		Всего	Распределение по видам занятий	
		Лекции	ЛПЗ		Лекции	ЛПЗ
Требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде, таре объектов общественного питания	2	2		2	2	
Итого	2	2		2	2	

Содержание учебной программы

Тема: «Требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде, таре объектов общественного питания»

4-й - 5-й разряды

Требования к материалам, из которых изготавливают оборудование, инвентарь, инструменты, посуду, тару.

Требования к технологическому оборудованию.

Требования к инвентарю и инструментам производства.

Требования к кухонной посуде и таре, их мытье и содержание.

Требования к столовой посуде, способы ее мытья и содержания.

Контроль за санитарным состоянием оборудования, инструментов, посуды, тары.

Перечень структурных элементов научно-методического обеспечения (учебно-методического комплекса)

1. Кодекс Республики Беларусь об образовании от 13.01.2011 № 243// Нац реестр правовых актов Республики Беларусь.17.01.2011. № 2/1795.
- 2.Единичный тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Выпуск 51.
- 3.Типовой учебный план по профессии «Повар» со сроком обучения 3 месяца, утвержденный Министерством образования Республики Беларусь 15.05.2012.
4. Типовая учебная программа по учебному предмету «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», утвержденная постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 27.12.2016 № 122.
5. Учебные издания.

Нормативные правовые акты

Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации [Электронный ресурс] : [утв. постановлением М-ва здравоохранения Республики Беларусь от 01.09.2010 М 119] / М-во здравоохранения Респ. Беларусь. Режим доступа: <http://minzdrav.gov.by/ru/static/acts/tehlicheskie/teksty>. Дата доступа: 22.11.2016.

Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов [Электронный ресурс] : [утв. постановлением М-ва здравоохранения Республики Беларусь от 30.03.2012 № 32] / М-во здравоохранения Респ. Беларусь. Режим доступа: <http://minzdrav.gov.by/ги/static/acts/tehlicheskie/teksty>. Дата доступа: 22.11.2016.

Требования к порядку проведения дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий [Электронный ресурс] : [утв. постановлением М-ва здравоохранения Республики Беларусь от 21.03.2013 М2 24] / М-во здравоохранения Респ. Беларусь. Режим доступа <http://minzdrav.gov.by/ru/static/acts/tehlicheskie/teksty>. Дата доступа 22.11.2016.

Национальная учебная литература

Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания: Учеб, пособие / И.Н. Фурс. — Мн.: Новое знание, 2002. — 799 с.: ил ISBN985-6516-68-4

Санитарные правила и нормы (СПН), утверждённые постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 10.02.2017 № 12.

Учебная литература других издательств

Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / З.П. Матюхина. М., 2008.

6. Электронные образовательные ресурсы.

Презентация «Требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде, таре объектов общественного питания». Автор: Устюжанина Т.Н., преподаватель учреждения образования «Брестский государственный торгово-технологический колледж», 2014-2018 г.г.