

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**  
для студентов по выполнению  
практических занятий и лабораторных работ  
по профессиональному модулю 01  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**МДК.01.03. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И  
ГИГИЕНА**

**43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**  
по специальности  
**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**  
(базовый уровень подготовки)

**Квалификация: менеджер**  
**Форма обучения: очная**

**Южно-Сахалинск**  
**2014**

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УР  
И.М. Ким  
«22» ноября 2017 г.

Разработчик(и):

Кашибетова С.К., преподаватель

(указать Ф.И.О., должность)

Одобрено на заседании ПЦК

Методич. служба,  
управление и методички

Протокол № 5 от «11» ноября 2017 г.

Председатель ПЦК

С.С. Скаржин

Согласовано В.А. [подпись], зав. отделением Общественной  
методички

подпись

Ф.И.О.

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>СТР.</b>
<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>4</b>
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 1 «ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЕ ЗАТРАТЫ ОРГАНИЗМА И ПОТРЕБНОСТЬ ЕГО В ЭНЕРГИИ»	7
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 2 «ИЗУЧЕНИЕ ПРОЦЕССА ПИЩЕВАРЕНИЯ»	8
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 3 «СОСТАВЛЕНИЕ МЕНЮ РАЦИОНА ПИТАНИЯ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ГРУПП НАСЕЛЕНИЯ»	10
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 4 «СОСТАВЛЕНИЕ МЕНЮ НА ОДИН ДЕНЬ ОСНОВНЫХ ДИЕТ»	11
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 5 «МИКРОБИОЛОГИЯ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»	12
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 6 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РАБОТЫ В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ»	12
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 7 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ, ТАРЕ. РАСЧЕТ РАСТВОРОВ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ И МОЮЩИХ СРЕДСТВ»	14
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 8 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВАНИЮ, ПРИЕМУ И ПРАВИЛАМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»	15
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 9 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К РАЗДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ»	16
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 10 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ ПЕРСОНАЛА»	17

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящие методические указания составлены в помощь студентам для выполнения практических занятий профессионального модуля МДК 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена» специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» 100000 Сфера обслуживания.

Практические занятия профессионального модуля МДК 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена» в группах СПО выполняются в процессе изучения обязательной аудиторной учебной нагрузки и составляют 20 часов.

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности **100114 «Организация обслуживания в общественном питании»** должен обладать общими компетенциями и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности.

В результате отработки навыков практических занятий предполагается, что студент овладеет следующими **общими компетенциями:**

1. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
2. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
3. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
4. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
5. ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
6. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
7. ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

В результате отработки навыков лабораторных работ и практических занятий предполагается, что студент овладеет следующими **профессиональными компетенциями:**

1. ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
2. ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.
3. ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.
4. ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- использовать нормативные и технологические документы;

**Методические указания включают в себя:**

1. Темы и цели к практическим занятиям;
2. Перечень заданий;
3. Пособия для работы;
4. Алгоритм действий;
5. Критерии оценок;
6. Формы контроля;
7. Литературу, необходимую для выполнения практических занятий.

**Критериями оценки являются:**

- полнота знаний (количество воспроизведенных существенных признаков изученного);
- системность (осознание связей между элементами знаний);
- обобщенность (сознание общности связей между элементами знаний);
- действенность (применение знаний в конкретных условиях);
- прочность (сохранение в памяти полученных знаний).

**При оценивании практических навыков учитывается:**

1. Самостоятельное применение знаний в практической деятельности;
2. Выполнение заданий как воспроизводящего, так и творческого характера;
3. Степень помощи преподавателя при выполнении задания;
4. Степень самостоятельности и нестандартности выполнения практических заданий;
5. Умение грамотно использовать теоретические знания.

Цель выполнения практических занятий: контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.

В таблице № 1 указаны темы и задания к выполнению практических занятий.

**Таблица № 1****Темы лабораторных работ и практических занятий**

№ работы	Название			Кол-во часов
	Раздела	Темы	Наименование работ	
1	Раздел ПМ 4. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания	Тема 4.1.2. Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, их значение для организма.	Практическое занятие № 1 «Энергетические затраты организма и потребность его в энергии».	2
2		Тема 4.1.3. Физиология пищеварения и обмен веществ.	Практическое занятие № 2 «Изучение процесса пищеварения».	2
3		Тема 4.1.4. Питание различных групп населения.	Практическое занятие № 3 «Составление меню рациона питания для различных групп населения».	2
4			Практическое занятие № 4 «Составление меню на один день основных диет».	2
5		Тема 4.2.2. Пищевые инфекционные заболевания.	Практическое занятие № 5 «Микробиология основных пищевых продуктов».	2
6		Тема 4.3.1. Санитарно-эпидемиологические требования к	Практическое занятие № 6 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям работы в	2

		благоустройству предприятия.	производственных помещениях». Работа с нормативными документами СанПин 2.3.6.1079-01, решение ситуационных задач.	
7		Тема 4.3.2. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.	Практическое занятие № 7 «Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. Расчет растворов дезинфицирующих и моющих средств». Работа с нормативными документами СанПин 2.3.6.1079-01, решение ситуационных задач.	2
8		Тема 4.3.3. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приему и правилам хранения пищевой продукции.	Практическое занятие № 8 «Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приему и правилам хранения пищевой продукции». Работа с нормативными документами СанПин 2.3.6.1079-01, решение ситуационных задач.	2
9		Тема 4.3.5. Санитарно-эпидемиологические требования к раздаче и реализации готовых изделий.	Практическое занятие № 9 «Санитарно-эпидемиологические требования к раздаче, реализации готовых изделий». Работа с нормативными документами СанПин 2.3.6.1079-01, решение ситуационных задач.	2
10		Тема 4.3.8. Требования к здоровью, личной гигиене персонала и соблюдению требований безопасности.	Практическое занятие № 10 «Санитарно-эпидемиологические требования к личной гигиене персонала». Работа с нормативными документами СанПин 2.3.6.1079-01, решение ситуационных задач.	2
			<b>Итого</b>	<b>20</b>