

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
самостоятельных внеаудиторных 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
« 07 » ноября 2014 г.

Разработчик(и):

Калишбетова О.Н., преподаватель

(указать Ф.И.О., должность)

Одобрено на заседании ПЦК

Дисциплины сервис,
управления жилищи

Протокол № 5 от «06» ноября 2014г.

Председатель ПЦК

Скворин Н.И.

Согласовано И.И.
подпись

Ошпачко З.Н., зав. отделением Общественного
Ф.И.О. клуба

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
ТЕМА 1.1 ПОДГОТОВКА ПИСЬМЕННОГО СООБЩЕНИЯ ПО ТЕМЕ: «ЭВОЛЮЦИЯ ПИТАНИЯ ЧЕЛОВЕКА» ТОВАРАМИ»	6
ТЕМА 1.2. ЗАПОЛНИТЬ ТАБЛИЦУ «РОЛЬ ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ ДЛЯ ОРГАНИЗМА ЧЕЛОВЕКА»	6
ТЕМА 1.2. ПРОИЗВЕСТИ РАСЧЕТ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ ЗАТРАТ ДЛЯ СВОЕГО ОРГАНИЗМА	7
ТЕМА 1.3. ПИСЬМЕННЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ ПО ТЕМЕ: «ФИЗИОЛОГИЯ ПИЩЕВАРЕНИЯ И ОБМЕН ВЕЩЕСТВ»	9
ТЕМА 1.4. ПОДГОТОВКА ПИСЬМЕННОГО СООБЩЕНИЯ ПО ТЕМЕ: «АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ ТЕОРИИ В ПИТАНИИ»	10
ТЕМА 2.1. ПОДГОТОВКА ПИСЬМЕННОГО СООБЩЕНИЯ ПО ТЕМЕ: «ВЛИЯНИЕ УСЛОВИЙ ВНЕШНЕЙ СРЕДЫ НА МИКРОБЫ»	10
ТЕМА 2.2. ПОДГОТОВКА ПИСЬМЕННОГО СООБЩЕНИЯ ПО ТЕМЕ: «ГЛИСТНЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ»	11
ТЕМА 3.1. ПОДГОТОВКА ПИСЬМЕННОГО СООБЩЕНИЯ ПО ТЕМЕ: «ТРЕБОВАНИЯ К МИКРОКЛИМАТУ, ОТОПЛЕНИЮ, ВЕНТИЛЯЦИИ, КОНДИЦИОНИРОВАНИЮ ВОЗДУХА, ОСВЕЩЕНИЮ»	11
ТЕМА 3.1. ПОДГОТОВКА ПИСЬМЕННОГО СООБЩЕНИЯ ПО ТЕМЕ: «БОРЬБА С ГРЫЗУНАМИ И НАСЕКОМЫМИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»	12
ТЕМА 3.2. ПИСЬМЕННЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ ПО ТЕМЕ: «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ, ТАРЕ»	12
ТЕМА 3.3. ПИСЬМЕННЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ ПО ТЕМЕ: «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВАНИЮ, ПРИЕМУ И ПРАВИЛАМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»	13
ТЕМА 3.7. ПИСЬМЕННЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ ПО ТЕМЕ: «ОСНОВНЫЕ ПРИЧИНЫ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И ПРОФИЛАКТИКА ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ»	14

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

Самостоятельные работы профессионального модуля МДК 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена» в группах СПО выполняются в процессе изучения обязательной внеаудиторной учебной нагрузки и составляют 24 часа.

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 выполнения самостоятельных работ 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 выполнения самостоятельных работ 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.

Методические указания включают в себя:

1. Темы к самостоятельным работам;
2. Перечень заданий;
3. Пособия для работы;
4. Алгоритм действий;
5. Критерии оценок;
6. Формы контроля;
7. Литературу, необходимую для выполнения самостоятельных работ.

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).

В таблице № 1 указаны темы и задания к выполнению самостоятельных работ.

Таблица № 1

Темы и задания самостоятельных работ

№ п/п	Тема	Содержание задания	Кол-во часов	Контроль
2 курс 3 семестр				
1	Тема 1.1.	Подготовка письменного сообщения по теме: «Эволюция питания человека».	2	Письменно
2	Тема 1.2.	Заполнить таблицу «Роль витаминов и минеральных веществ для организма человека»	2	Письменно
3	Тема 1.2.	Произвести расчет энергетических затрат для своего организма.	2	Письменно
4	Тема 1.3.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме: «Физиология пищеварения и обмен веществ».	2	Письменно
5	Тема 1.4.	Подготовка письменного сообщения по теме: «Альтернативные теории в питании».	2	Письменно
6	Тема 2.1.	Подготовка письменного сообщения по теме: «Влияние условий внешней среды на микробы».	2	Письменно
7	Тема 2.2.	Подготовка письменного сообщения по теме: «Глистные заболевания»	2	Письменно
8	Тема 3.1.	Подготовка письменного сообщения по теме: «Требования к микроклимату, отоплению, вентиляции, кондиционированию воздуха, освещению».	2	Письменно
9	Тема 3.1.	Подготовка письменного сообщения по теме: «Борьба с грызунами и насекомыми на предприятиях общественного питания»	2	Письменно
10	Тема 3.2.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме: «Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре».	2	Письменно
11	Тема 3.3.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме: «Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приему и правилам хранения пищевой продукции».	2	Письменно
12	Тема 3.7.	Письменные ответы на вопросы и задания по теме: «Основные причины возникновения и профилактика пищевых отравлений».	2	Письменно
Всего			24	