

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакского филиала
ГБПОУ РК «РКИГ».

_____ С.С. Колыхалин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
профессия 43.01.01 «Официант, бармен»**



г. Судак, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессиям 43.01.01 Официант, бармен входящих в укрупненную группу направлений профессий 43.00.00 Сервис и туризм

Организация — разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Зекина О.В. – преподаватель высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

РАССМОТРЕНО и одобрено на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от «__» _____ 2022г.

Председатель МК

_____ О. В. Зекина

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессиям 43.01.01 Официант, бармен входящих в укрупненную группу направлений профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина входит в группу дисциплин общепрофессионального цикла.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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 неё;
- 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, таре;
- санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд;
- санитарные требования к реализации готовой продукции;

Результатом освоения программы учебной дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК. 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК. 1.2	Обслуживать потребителей организаций питания всех форм собственности различных видов, типов и классов.
ПК. 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК. 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК. 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК. 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное оборудование и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК. 2.5	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
ПК. 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК. 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК. 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию

традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР.12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:

ЛР 13. Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 14. Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Уровень усвоения
1	2		3	4	5
Тема 1 Пищевые вещества и их физиологическое значение для организма человека	Содержание учебного материала		13		
	1	Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	1	О.1 с.7	1
	2	Роль белков в структуре питания. Понятие суточной нормы потребности человека в белках	1	О.1 с.7-9	1
	3	Роль жиров в структуре питания. Понятие суточной нормы потребности человека в жирах	1	О.1 с.9-12	1
	4	Роль углеводов в структуре питания. Понятие суточной нормы потребности человека в углеводах	1	О.1 с.12-15	1
	5	Роль витаминов в структуре питания. Витаминизация пищи	1	О.1 с.15-20	1
	6	Роль минеральных веществ в структуре питания	1	О.1 с.20-22	1
	7	Роль воды в структуре питания	1	О.1 с.22-23	1
	8	Практическое занятие № 1 Определение потребности организма человека в белках, жирах, углеводах в зависимости от пола, веса, физической нагрузки	1	М.У. к пр.з.№1	2
	9	Практическое занятие №1 Определение потребности организма человека в белках, жирах, углеводах в зависимости от пола, веса, физической нагрузки	1	М.У. к пр.з.№1	2
	Самостоятельная работа №1 Подготовка сообщения по теме: Физиологическое значение белков для организма человека		1		3
	Самостоятельная работа №2 Подготовка сообщения по теме: Физиологическое значение жиров для организма человека		1		3
	Самостоятельная работа №3 Подготовка сообщения по теме: Физиологическое значение углеводов для организма человека		1		3

	Самостоятельная работа №4 Подготовка сообщения по теме: Физиологическое значение витаминов и микроэлементов для организма человека		1		3
Тема 2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала		8		
	10	Понятие о пищеварении. Основные отделы желудочно-кишечного тракта	1	О.1 с.24-30	1
	11	Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	1	О.1 с.24-30	1
	12	Усвояемость пищи и факторы, влияющие на неё	1	О.1 с.30	1
	Самостоятельная работа №5 Подготовка сообщения по теме: Роль желудка в процессе пищеварения		1		3
	Самостоятельная работа №6 Подготовка сообщения по теме: Роль печени в процессе пищеварения		1		3
	Самостоятельная работа №7 Подготовка сообщения по теме: Роль поджелудочной железы в процессе пищеварения		1		3
	Самостоятельная работа №8 Подготовка сообщения по теме: Роль тонкого кишечника в процессе пищеварения		1		3
	Самостоятельная работа №9 Подготовка сообщения по теме: Роль толстого кишечника в процессе пищеварения		1		3
Тема 3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала		8		
	13	Общее понятие об обмене веществ	1	О.1 с.31-32	1
	14	Суточный расход энергии человека	1	О.1 с.32-35	1
	15	Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	1	О.1 с.36-42	1
	16	Практическое занятие №2 Определение суточных энергетических затрат организма человека	1	М.У. к пр.з.№2	2
	17	Практическое занятие №2 Определение суточных энергетических затрат организма человека	1	М.У. к пр.з.№2	2

	Самостоятельная работа №10 Подготовка сообщения по теме: Энергетические затраты человека в зависимости от характера трудовой деятельности		1		3
	Самостоятельная работа №11 Подготовка сообщения по теме: Альтернативные теории о питании		1		3
	Самостоятельная работа №12 Подготовка сообщения по теме: Особенности питания детей и подростков		1		3
Тема 4 Личная гигиена работников предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		9		
	18	Личная гигиена. Значение соблюдения правил личной гигиены	1	О.1 с.133	1
	19	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела	1	О.1 с.133-134	1
	20	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию рук	1	О.1 с.134-135	1
	21	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию полости рта	1	О.1 с.135	1
	22	Санитарно-эпидемиологические требования к санитарной одежде	1	О.1 с.135-138	1
	23	Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания	1	О.1 с.138-140	1
	24	Практическое занятие №3 Санитарно-бактериологическое исследование смывов с рук персонала, одежды	1	М.У. к пр.з.№3	2
	25	Практическое занятие №3 Санитарно-бактериологическое исследование смывов с рук персонала, одежды	1	М.У. к пр.з.№3	2
Тема 5 Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий	Самостоятельная работа №13 Подготовка сообщения по теме: Медицинское обследование работников общественного питания		1		3
	Содержание учебного материала		11		
	26	Требования к территории предприятия общественного питания	1	О.1 с.142-143	1
	27	Требования к планировке и устройству помещений	1	О.1 с.143-152	1
	28	Требования к отделке помещений	1	О.1 с.152-153	1
	29	Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению	1	О.1 с.153-159	1

общественного питания, оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде, таре	30	Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания	1	O.1 с.159-160	1
	31	Дезинфекция, дезинфицирующие средства. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	1	O.1 с.160-164	1
	32	Практическое занятие №4 Приготовление дезинфицирующих средств	1	М.У. к пр.з.№4	1
	33	Практическое занятие №4 Приготовление дезинфицирующих средств	1	М.У. к пр.з.№4	1
	34	Дератизация. Дезинсекция	1	O.1 с.164-165	1
	Самостоятельная работа №14 Подготовка сообщения по теме: Борьба с грызунами на предприятиях общественного питания		1		3
	Самостоятельная работа №15 Подготовка сообщения по теме: Борьба с насекомыми на предприятиях общественного питания		1		3
Тема 6 Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, приготовлению блюд, реализации готовой продукции	Содержание учебного материала		3		
	35	Санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции. Санитарные требования к приготовлению блюд. Санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции. Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию посетителей	1	O.1 с.166-225	1
	Самостоятельная работа №16 Подготовка сообщения по теме: Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и хранения пищевых продуктов		1		3
	Самостоятельная работа №17 Подготовка сообщения по теме: Требования к мытью столовой посуды		1		3
Тема 7 Производственный контроль за соблюдением эпидемиологических правил на предприятиях	Содержание учебного материала		8		
	36	Санитарно-пищевое законодательство. Организация и проведение производственного контроля Система ХАССП	1		1
	37	Практическое занятие №5 Органолептическая оценка качества мясных продуктов, рыбных товаров	1	М.У. к пр.з.№5	2

общественного питания	38	Практическое занятие №5 Органолептическая оценка качества мясных продуктов, рыбных товаров	1	М.У. пр.з.№5	к	2
	39	Практическое занятие №6 Органолептическая оценка качества молочных товаров	1	М.У. пр.з.№6	к	2
	40	Практическое занятие №6 Органолептическая оценка качества молочных товаров	1	М.У. пр.з.№6	к	2
	41	Практическое занятие №7 Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров	1	М.У. пр.з.№7	к	2
	42	Практическое занятие №7 Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров	1	М.У. пр.з.№7	к	2
	Самостоятельная работа №18 Подготовка сообщения по теме: Соблюдение санитарно-гигиенических требований хранения пищевых продуктов на предприятиях общественного питания		1			3
Тема 8 Основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания	Содержание учебного материала		12			
	43	Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления	1	О.1 с.99-114		1
	44	Глистные заболевания	1	О.1 с.115-118		1
	45	Практическое занятие №8 Определение заражённости муки тягучей (картофельной) болезнью	1	М.У. пр.з.№8	к	2
	46	Практическое занятие №8 Определение заражённости муки тягучей (картофельной) болезнью	1	М.У. пр.з.№8	к	2
	Самостоятельная работа №19 Написать конспект на тему: Общее понятие об инфекционных заболеваниях		1			3
	Самостоятельная работа №20 Написать конспект на тему: Острые кишечные инфекции (дизентерия, брюшной тиф, холера и др.) Меры предупреждения		1			3
	Самостоятельная работа №21 Написать конспект на тему: Зоонозы (туберкулёз, бруцеллёз, сибирская язва, ящур). Меры предупреждения		1			3
	Самостоятельная работа №22 Написать конспект на тему: Общее понятие о пищевых отравлениях		1			3

	Самостоятельная работа №23 Написать конспект на тему: Микотоксикозы		1		3
	Самостоятельная работа №24 Написать конспект на тему: Виды глистов и характеристика гельминтозов. Меры предупреждения глистных заболеваний		1		3
	47	Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета	1		
	48	Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета	1		
ВСЕГО:			72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебники;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- методические разработки уроков и внеклассных мероприятий.

Технические средства обучения:

- переносной мультимедиа-проектор;
- ноутбук.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования /З.П. Матюхина. -7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 256с.
2. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования: в 2 ч. Ч.1/А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И.Никитенко. – 2-е издание, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.
3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования: в 2 ч. Ч.2/ Мартинчик А.Н. – 2-е издание, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
4. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студентов учреждений среднего проф. образования/ Т.А. Лаушкина – 4-е изд., стер., - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования/А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский – 7-е изд.,стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 352 с.

Дополнительные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2016-160 с.
2. Васильева И.В. Физиология питания: учебник и практикум для СПО – М.:Издательство Юрайт, 2018. – 212 с. Серия6 Профессиональное образование.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. для нач. проф. образования.- М.: ИЦ «Академия», 2014.-272 с.
4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учрежд. Средн. проф. образ./М.В. Володина.-2-е изд., стер.-М.: ИЦ «Академия», 2015.-192 с.

Нормативные документы:

1. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (Текст): Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- К.: Арий, 2013г. – 680 с.
2. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий (Текст): Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. В. Павлов.- СПб.: ПРОФИКС, 2016. – 296с
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-512 с.

Федеральные законы:

1. «О защите прав потребителей» (с изменениями) 25.01.96.
2. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00.
3. «Об охране окружающей природной среды», 10.01.02 № 7-ФЗ.
4. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания, Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 №332.
5. СанПиН 2.3.21078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
6. СанПиН 4.2-123-4116-86 Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
7. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также в процессе выполнения домашней работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Разработка рационов питания для различных групп населения, расчёт суточного расхода энергии
Осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции	Определение органолептическим методом качество сырья и кулинарной продукции
Соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции	Реализация готовой продукции с соблюдением санитарно-гигиенических требований
Соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов	Соблюдение санитарно-гигиенических требований при хранении пищевых продуктов
Осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров	Оценивание органолептическим методом различных групп продовольственных товаров
Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила	Оценивание внешнего вида официанта, бармена, выполнение ими санитарных правил
Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.	Предоставление готового раствора хлорной извести или хлорамина в соответствии с санитарными требованиями

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподава- теля
2022- 2023	3.28 ОБ 2.33 ОБ 1.36 ОБ	Внесение изменений согласно Положения РКИГ	Положение «О разработке и утверждению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональ- ных модулей в ГБПОУ РК «РКИГ» Приказ № 159/1 от 31.08.2021 г.	Заседание методической комиссии профессиональ- ной подготовки Протокол № 1 от 25.10 2022г.	