**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«ЧЕРНЯНСКИЙ АГРОМЕХАНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**П.02. «Основы физиологии**

**питания, санитарии и гигиены»**

для профессии **13249 Кухонный рабочий**

Чернянка 2022г.



# СОДЕРЖАНИЕ

|  |
| --- |
| Паспорт программы  1. **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА** 2. **ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ВРЕМЕНИ И КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ** 3. **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН** 4. **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА** 5. **МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ** |

# I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

# 1.1. Область применения программы Программа профессиональной учебной дисциплины П.01 «Оборудование предприятий общественного питания» предназначена для изучения в ОГАПОУ «Чернянский агромеханический техникум» и других профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 13249, «Кухонный рабочий» для обучающихся по специальным (коррекционным) программам VIII вида, в том числе с расстройством аутистического спектра, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана с учетом требований:

- Профессионального стандарта 13249, «Кухонный рабочий», утвержденный (утвержденный Министерством труда Российской Федерации № 113н от 09.03.2022г),

- методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443).

# 1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения модуля

В ходе изучения дисциплины ставится задача формирования следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. ОК 8

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

**Личностные результаты**

ЛР 1. Осознавать себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2. Проявлять активную гражданскую позицию, демонстрировать приверженность принципам честности, порядочности, открытости, участвовать в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействовать и участвовать в деятельности общественных организаций

ЛР 3. Соблюдать нормы правопорядка, следовать идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Быть лояльным к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрировать неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 4. Проявлять и демонстрировать уважение к людям труда, осознавать ценность собственного труда. Стремиться к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5. Демонстрировать приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принимать традиционные ценности многонационального народа России

ЛР 6. Проявлять уважение к людям старшего поколения и быть готовым к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

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

ЛР 8. Проявлять и демонстрировать уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Быть сопричастным к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 9. Соблюдать и пропагандировать правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждать либо преодолевать зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранять психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

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

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

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

**II. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа по предмету «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих общественного питания. Главная цель программы - дать учащимся основы знаний физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены, необходимые при приготовлении пищи. При изучении тем, обращается внимание учащихся на то, что знание основ микробиологии, норм санитарии и гигиены, необходимо работникам общественного питания для правильного понимания роли микробов в развитии пищевых инфекций, отравлений, а также осуществления мер по их предупреждению. Учащиеся получают знания о научно-обоснованных нормах питания, способах кулинарной обработки, хранении, перевозке и реализации продукции. На изучение курса отводится 17 часов. При проверке знаний учащихся вводится контроль знаний.

|  |  |
| --- | --- |
| **Должен знать** | **Должен уметь** |
| * понятия о пищевых веществах; * понятия о процессах пищеварения и усвояемости пищи, об ее энергетической ценности; * режим питания, нормы; * понятия о микроорганизмах, влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов; общие понятия о пищевых инфекционных заболеваниях, меры предупреждения; * общие понятия о пищевых отравлениях, меры предупреждения; понятие о глистных заболеваниях, меры предупреждения; * понятие о гигиене труда, о производственном травматизме; требования к личной гигиене сотрудников предприятий общественного питания; * санитарные требования к организации рабочих мест, санитарные требования к хранению сырья и полуфабрикатов; * санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов; * санитарные требования к отпуску готовой пищи; санитарно-пищевое законодательство | * рассчитать энергетическую ценность пищевых рационов; * не допускать на предприятиях питания пищевых отравлений; * оказывать доврачебную помощь пострадавшим; * соблюдать личную гигиену; * выполнять санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре; * соблюдать санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; * соблюдать санитарные требования к отпуску готовой продукции; * соблюдать санитарно-пищевое законодательство. |

**III. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ВРЕМЕНИ И КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ**

**2.1 Учебная работа**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Виды работ | I курс | | II курс | | Всего  часов |
| 1 пол | 2 пол | 1 пол | 2 пол |
| 1 | Уроки теоретического обучения | 17 | - | - | - | 17 |
| 2 | Практические занятия | - | - | - | - | - |
|  | Всего | 17 | - | - | - | 17 |

**2.2 Перечень домашних заданий**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Виды работ | Контрольный срок сдачи | | |
| I курс | II курс |
| 1 | Составить меню для детей | 25 сентября – 5 октября | - |
| 2 | Подготовить сообщение «Пищевые отравления" | 1 – 7 ноября | - |

**2.3 Перечень контрольных работ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Тема  контрольной  работы | Контрольный срок проведения | | | |
| I курс | | II курс | |
| 1 пол | 2 пол | 1 пол | 2 пол |
| 1 | Основы физиологии питания | Октябрь | - | - |  |
| 2 | Основы микробиологии | Ноябрь |  |  |  |
| 3 | Пищевые заболевания | Декабрь |  |  |  |
| 4 | Основы санитарии и гигиены |  | февраль |  |  |

**IV. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Содержание разделов, тем | Кол-во часов | В т. ч. ЛПР | Уровень изучения и усвое­ния |
| **Раздел I. Основы физиологии** | | | | |
|  | Пищевые вещества и их назначение | 1 | - | 2 |
|  | Пищеварение и усвояемость пищи | 1 | - | 2 |
|  | Обмен веществ и энергии | 1 | - | 2 |
|  | Питание различных групп населения | 1 | - | 2 |
| **Раздел II. Основы микробиологии** | | | | |
|  | Понятия о микроорганизмах | 1 | - | 2 |
|  | Влияние условий внешней среды на микроорганизмы | 1 | - | 2 |
| **Раздел III. Пищевые заболевания** | | | | |
|  | Пищевые инфекционные заболева­ния | 1 | - | 2 |
|  | Пищевые отравления | 1 | - | 2 |
|  | Глистные заболевания | 1 | - | 2 |
| **Раздел IV. Основы гигиены и санитарии** | | | | |
|  | Основные сведения о гигиене и санитарии | 1 | - | 2 |
|  | Личная гигиена работников предприятий общественного питания | 1 | - | 2 |
|  | Санитарные требования к организации рабочего места | 1 | - | 2 |
|  | Санитарные требования к оборудованию, таре, посуде, инвентарю | 1 | - | 2 |
|  | Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых про­дуктов | 1 |  | 2 |
|  | Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд | 2 |  | 2 |
|  | Санитарно - пищевое законодательство и организация санитарно - пищевого надзора | 1 |  | 1 |
| **ИТОГО:** | | **17ч.** |  |  |

**V. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА**

**Раздел I. Основы физиологии питания**

**Тема 1. Пищевые вещества и их значения**

Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах. Белки: определение, состав, физиологическая ценность. Суточная норма потребности человека в белке. Процесс усвоения белка пищи в организме человека. Изменение в организме при недостатке бел­ка в питании.

Жиры: определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность. Суточная норма потребности человека в жире. Процесс усвоения жира в организме человека при недостаточном и избыточном потреблении жира.

Углеводы: определение, состав, физиологическое значение для организма моно-, ди - и полисахаридов. Суточная норма потребности в углеводах. Процесс усвоения углеводов пищи в организме человека. Изменение в организме человека при недостатке и избытке углеводов в питании.

Витамины: определение, физиологическое значение, классификация и краткая характеристика их. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов, витаминизация пищи. Заболевания, возникающие при недостатке и избытке витаминов.

Минеральные вещества: определение, физиологическое значение, классификация и краткая характеристика их. Суточная потребность в минеральных веществах и сбалансированность отдельных элементов в питании.

Вода, её физиологическое значение, для организма, понятие о водном обмене и его регулирование. Суточная норма потребности воды, истинная и ложная жажда.

**Тема 2. Пищеварение и усвояемость пищи**

Понятие о процессе пищеварения. Схема пищеварительного тракта. Состав пищеварительных соков. Пищеварение в ротовой полости, желудке, двенадцатиперстной кишке, тонких и толстых кишках.

Роль в процессе пищеварения пищевода, печени, поджелудочной железы. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.

Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.

**Тема 3. Обмен веществ и энергии**

Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен и процесс регулирование его в организме человека. Суточный расход энергии.

**Тема 4. Питание различных групп населения**

Понятие об энергетической ценности пищи, основных пищевых веществах и суточном рационе питания. Понятие о рациональном сбалансированном питании. Требования к режиму питания.

Возрастные особенности детей и подростков. Нормы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.

Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.

***Раздел II. Основы микробиологии***

**Тема 5. Понятие о микроорганизмах**

Понятие о микроорганизмах, распространение их в природе. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание микроорганизмов.

**Тема 6. Влияние условий внешней среды**

**на микроорганизмы**

Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов: температура, влажность, повышенная концентрация химических средств и реакция среды. Действие на микробов света, химических веществ и биологических факторов.

***Раздел III. Пищевые заболевания***

**Тема 7. Пищевые инфекционные заболевания**

Общее понятие об инфекционном заболевании, источники его пути передачи и проникновении инфекции в организме человека. Понятие об инкубационном периоде, иммунитете, бациллоносительстве. Пищевые инфекционные заболевания и их виды.

Острые кишечные инфекции, их виды, признаки. Характеристика возбудителей, источники инфекции. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний.

Зоонозы, их виды, признаки, характеристика возбудителей зооноз, источники инфекций. Меры предупреждений пищевых инфекций.

**Тема 8. Пищевые отравления**

Понятия о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения. Понятия о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.

Сальмонеллез, отравление условно патогенными микробами, ботулизм, стафилококковое отравление. Характеристика возбудителей. Причина загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения отравлений.

**Тема 9. Глистные заболевания**

Понятия о глистных заболеваниях и о глистах, причины заражения глистами. Меры предупреждений глистных заболеваний на предприятиях общественного питания.

***РАЗДЕЛ IV. Основы гигиены и санитарии***

**Тема 10. Основные сведения о гигиене и санитарии труда**

Понятие о гигиене труда работников общественного питания. Работоспособность человека и факторы, влияющие на неё. Рациональная организация трудового процесса.

Профессиональные вредности производства и меры по устранению их.

Производственный травматизм, причины его возникновения и меры предупреждения. Оказание доврачебной помощи пострадавшим работникам. Вредные привычки: алкоголизм, курение, наркомания, токсикомания: меры предупреждения и борьба с ними.

**Тема 11. Личная гигиена работников предприятий общественного**

**питания**

Значение личной гигиены работников общественного питания. Санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной, форменной и личной одежды.

Санитарный режим работников на производстве. Значение санитарной культуры работников предприятий общественного питания, их цель пищевых отравлений.

Медицинское обследование работников общественного питания, их цель и виды. Предохранительные прививки и их значение.

**Тема 12. Санитарные требования к организации рабочего**

**места**

Значение гигиены и санитарии при организации рабочего места.

Требования к устройству рабочего места, планировка и отделка помещений, санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению.

Санитарные требования к содержанию помещений общественного питания: борьба с грызунами и насекомыми.

**Тема 13. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю,**

**посуде, таре**

Санитарные требования к материалам, идущим на изготовление технологического оборудования.

Санитарные требования к инвентарю и инструментам: маркировка, мытьё, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов. Санитарные требования к посуде: материалы для её изготовления, ёмкость, маркировка, мытьё, дезинфицирование, хранение. Моющие средства, используемые для посуды.

**Тема 14. Санитарные нормы к транспортировке и хранению**

**пищевых продуктов**

Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов, таре, обслуживающему персоналу. Санитарные требования к условиям перевозки полуфабрикатов.

Санитарные требования к складским помещениям, приёмке сырья на склад, условиям и сроком хранения продуктов, содержанию складских помещений.

**Тема 15. Санитарные требования к кулинарной обработке**

**пищевых продуктов и процессу приготовления блюд**

Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, выбор оптимального режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов с целью сохранения пищевой ценности их и обеспечения качественной санитарной обработки.

**Тема 16. Санитарно-пищевое законодательство и организация**

**санитарно-пищевого надзора**

Задачи санитарного надзора и служба его осуществляющие. Задачи СЭС, ведомственной санитарной службы в осуществлении санитарно-пищевого надзора. Санитарно-пищевое законодательство.

**VI. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

* 1. **ЛИТЕРАТУРА**

# Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, учебник для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 256 с.

2. Качурина, Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, учебное пособие для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 96 с.

**5.2. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

1. Комплект заданий в тестовой форме
2. Раздаточный материал по курсу «Микробиология», «Пищевые отравления», «Пищевые инфекции»
3. Плакаты
4. Контрольные вопросы по курсу