

АННОТАЦИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ПРЕДМЕТУ ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ ПРОФЕССИЯ 16675 ПОВАР

1. Аннотация адаптированной рабочей программы по предмету физиология питания, санитарии и гигиены профессии 16675 повар

1.1. Рабочая адаптированная программа предмета разработана на основании документации для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья выпускников специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида, допущенной Министерством образования Российской Федерации в качестве примерной учебно-программной документации (*протокол № 6 , от 25 мая 2004г. Министерства образования Российской Федерации.*) и профессионального стандарта профессии Повар утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н, регистрационный номер 557

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

Рабочая адаптированная 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 зачетная система.

Цели рабочей программы – социализация обучающихся с ОВЗ через профессиональную подготовку профессии «Повар»

Адаптированная рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- З 1 понятия о пищевых веществах;
- З 2 понятия о процессах пищеварения и усвояемости пищи, об ее энергетической ценности;
- З 3 режим питания, нормы;
- З 4 понятия о микроорганизмах, влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов; общие понятия о пищевых инфекционных заболеваниях, меры предупреждения;
- З 5 общие понятия о пищевых отравлениях, меры предупреждения; понятие о глистных заболеваниях, меры предупреждения;
- З 6 понятие о гигиене труда, о производственном травматизме; требования к личной гигиене сотрудников предприятий общественного питания;
- З 7 санитарные требования к организации рабочих мест, санитарные требования к хранению сырья и полуфабрикатов;
- З 7 санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов
- санитарные требования к отпуску готовой пищи; санитарно-пищевое законодательство

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- У 1 рассчитать энергетическую ценность пищевых рационов;
 - У 2 не допускать на предприятиях питания пищевых отравлений;
 - У 3 оказывать доврачебную помощь пострадавшим;
 - У 4 соблюдать личную гигиену;
 - У 5 выполнять санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре;
 - У 6 соблюдать санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
 - У 7 соблюдать санитарные требования к отпуску готовой продукции;
- соблюдать санитарно-пищевое законодательство.

1.3. Количество часов на освоение программы предмета:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 17 часов;

Итоговая аттестация в форме контрольной работы

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575882

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022