

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГБПОУ «БРИЭТ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «БРИЭТ»
Е.Д.Цыренов
Приказ № 37
06 2022 г



АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА
ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

для профессиональной подготовки рабочих
из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья выпускников специальной
(коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида

Профессия ОК 016-94: 16675 «Повар»

г. Улан-Удэ
2022

Адаптированная рабочая 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

Организация-разработчик: ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчики:

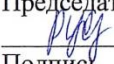
Русина М. В. - преподаватель профессионального цикла

Хартахоева Э.Д. - преподаватель профессионального цикла

Программа рассмотрена ЦК РП

Протокол № 11 от «20» 06 2022 г.

Председатель ЦК РП

 / Русина М.В. _____
Подпись ФИО

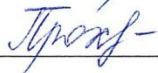
Программа одобрена на заседании МС

Протокол № 5 от «22» 06 2022 г.

Председатель МС

 / Е.Д.Цыренов _____
Подпись ФИО

Рецензент:  А.А.Очирова, психолог ГБПОУ «БРИЭТ»

Рецензент:  А.А. Цыренова, зав. производств. кафе. «Бесстышка» _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА	13

1.ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Область применения программы

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.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

Цели рабочей программы – социализация обучающихся с ОВЗ через профессиональную подготовку 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 8 санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов
- З 9 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.

Количество часов на освоение программы предмета:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 18 часов;

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

Результатом освоения программы предмета является овладение обучающимися трудовыми функциями:

Код	Наименование результата обучения
ТФ 1.	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
ТФ 2.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	18
Итоговая аттестация в форме контрольной работы	

Тематический план и содержание предмета Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	№ занятия	Календарные сроки	Объем часов	Уровень освоения	Трудовые функции
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	
Раздел 1. Основы физиологии				18		
	Содержание учебного материала			2		
	1. Введение. Пищевые вещества и их назначение. Белки, жиры, углеводы. Пищеварение и усвояемость пищи. Схема пищеварительного тракта. Усвояемость пищи	1-2	сентябрь		2	3-1, 3-2
	Лабораторная работа не предусмотрены				<i>1</i>	
	Практические занятия не предусмотрены					
	Контрольные работы не предусмотрены					
	Содержание учебного материала	3-4	сентябрь			
	1 Обмен веществ и энергии. Понятие об обмене веществ. Ассимиляция, диссимиляция. Суточный расход энергии. Питание различных групп населения. Энергетическая ценность пищи. Рациональное сбалансированное питание. Возрастные особенности детей и подростков. Лечебное и профилактическое питание.					3-2, 3-3
	Практические занятия не предусмотрены					
	Контрольные работы					
	1 Контрольная работа по теме «Основы физиологии питания»					
Раздел II Основы микробиологии	Содержание учебного материала	5-6	сентябрь	2		
	1 Понятия о микроорганизмах. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Химический состав микробной клетки. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Факторы влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов: температура, влажность, реакция среды.				2	3-4
	Лабораторные работы не предусмотрены					
	Практические занятия не предусмотрены					
	Контрольные работы					
	1 «Основы микробиологии»					
Раздел III Пищевые заболевания	Содержание учебного материала	7-8	сентябрь	2		
	1 Пищевые инфекционные заболевания Общее понятие об инфекционном заболевании, инкубационном периоде, иммунитете. Пищевые инфекционные заболевания и их виды.				2	3-4, 3-5

		Пищевые отравления пищевые отравления бактериального происхождения. Понятия о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах. Меры предупреждения отравлений.					
		Лабораторные работы не предусмотрены					
		Практические занятия не предусмотрены					
		Контрольные работы не предусмотрены					
		Содержание учебного материала	9-10	сентябрь	2		
	2	Глистные заболевания. Понятия о глистных заболеваниях и о глистах, причины заражения глистами. Меры предупреждения глистных заболеваний на ПОП. Основные сведения о гигиене и санитарии. Понятия о гигиене труда работников общественного питания. Рациональная организация трудового процесса. Профессиональные вредности производства и меры по их устранению					3-5, 3-6, 3-7
		Лабораторные работы не предусмотрены					
		Практические занятия не предусмотрены					
		Контрольные работы					
	1	«Пищевые заболевания»					
Раздел IV Основы гигиены и санитарии							
		Содержание учебного материала	11-12	сентябрь	2		
	1	Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Значение личной гигиены работников общественного питания. Санитарный режим работников на производстве. Медицинское обследование работников общественного питания. Прививки и их значение. Санитарные требования к организации рабочего места. Требования к устройству рабочего места, планировка и отделка помещений, санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению.				2	3-6
		Лабораторные работы не предусмотрены					
		Практические занятия не предусмотрены					
		Контрольные работы не предусмотрены					
		Содержание учебного материала	13-14	сентябрь	2		
	3	Санитарные требования к оборудованию, таре, посуде, инвентарю. Санитарные требования к материалам, идущим на изготовление технологического оборудования. Маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов. Санитарные требования к транспортировке и хранению				2	3-7, 3-8

		пищевых продуктов. Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов, таре, обслуживающему персоналу. Санитарные требования к складским помещениям, приемке сырья на склад, условиям и срокам хранения продуктов					
		Лабораторные работы не предусмотрены				2	
		Практические занятия не предусмотрены					
		Контрольные работы не предусмотрены					
		Содержание учебного материала	15-16	сентябрь	2		
4		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.					3-7, 3-8
		Лабораторные работы не предусмотрены					
		Практические занятия не предусмотрены					
		Контрольные работы					
1		Основы гигиены и санитарии					
		Содержание учебного материала	17-18	сентябрь	2		
5		Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора. Задачи санитарного надзора и службы его осуществляющие. Задачи СЭС, ведомственной санитарной службы в осуществлении санитарно-пищевого надзора					3-9
		Лабораторные работы не предусмотрены					
		Практические занятия не предусмотрены					
		Контрольные работы не предусмотрены					
		Контрольная работа					
		Тематика курсовой работы (проекта) не предусмотрена			-		
		Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) не предусмотрена			-		
		Всего:			18		

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРЕДМЕТА

Материально-техническое обеспечение:

Кабинет «Технологии кулинарного, кондитерского производства, лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Оборудование кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места - 32
- рабочее место преподавателя 1
- комплект учебно-наглядных пособий 15
- комплект учебно-методической документации: методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ;
- образцы моющих: «Ника-2», сода кальцинированная; дезинфицирующих: хлорная известь 10% раствор исходный; дезинсекционных: сетки на окнах, дератизационных средств: капканы;
- оборудование и инвентарь для пищевого производства
- набор посуды для приготовления дезинфицирующих растворов:

Технические средства обучения:

- компьютер 1; - мультимедиа проектор 1; - экран 1.
- 1. SARA CE устройство для сканирования и чтения. Версия с камерой.
- 2. Portable Led TV. Телевизор NS – 901.
- 3. Электронный ручной видео увеличитель. Videomouse.
- 4. ПО для брайлевского дисплея ElecGeste BD-40-001 Pro L PB под операционной системой WINDOWS 7
- 5. Zoomax Panda Стандартное разрешение настольный видеоувеличитель.
- 6. Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной дос-кой по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.
- компьютер 1;
- мультимедиа проектор 1;
- интерактивная доска 1.

Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативная документация:

1. Документация 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.*).
2. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023)
3. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ А.И.Здобнов, - Киев, А.С.К., 2010-656 с
4. ГОСТ Р 50647-07. Общественное питание. Термины и определения. – Введ. 2007- 07- 01. – М.: Изд-во стандартов, 2004 - 11 с.
5. ГОСТ Р 50763-07 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.- Введ. 1995-07-01. Переиздан 2006 –08.- М.: ИПК Изд-во стандартов, 2004 -11 с.
6. ГОСТ Р 50762-07 Общественное питание. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.- Введ.2007 – 12 – 07.- М.: Стандартиформ 2008.-11 с.
7. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
8. Постановление от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении Сан ПиН 2.4.5.2409-08.
9. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 01.07.2001 г. № 18 с последующими изменениями от 27.03.2007 г. «О введении в действие санитарных правил СП 1.1.1058-01».
10. Постановление от 08.11.2001 г. № 31 «О введении в действие санитарных правил».
11. Инструкция - Техника безопасности при работе в горячем цехе (межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М – 011- 2000 (извлечения).
12. СанПиН 2.3.2.1324-03 Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов, вырабатываемых по нормативной и /или технической документации.
13. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.)

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования. - 3-е изд., испр. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.-256 с.

Дополнительные источники:

1. Богатырева Е.А., Точкова Л.П., Соколова С.В., Елепин А.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиена – М.: Академкнига, 2014.
2. Мармузова Л.В. Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности – М.:ИЦ Академия, 2014.
3. Мартинчик А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. -М.: Издательский центр Академия, 2015.-352с.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. проф. образования. - 4-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2015.

Интернет-ресурсы:

1. www.kodeks-a.ru. - Справочно-правовая система «Кодекс».
2. www.znaytovar.ru - Основы товароведения.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ.

Результаты обучения			Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ТФ формированию которых способствует предмет	освоенные умения	усвоенные знания	
ТФ 1.	У-1 рассчитать	З-2 понятия о процессах пищеварения и	

ТФ 2.	энергетическую ценность пищевых рационов;	усвояемости пищи, об ее энергетической ценности; 3-3 режим питания, нормы; 3-1 понятия о пищевых веществах	1. Текущий контроль: Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. Оперативный контроль: Рубежный контроль: Контрольная работа по теме «Основы физиологии питания» 1.4 Итоговый контроль Контрольная работа
ТФ 1. ТФ 2	У-2 не допускать на предприятиях питания пищевых отравлений;	3-4 понятия о микроорганизмах, влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов; общие понятия о пищевых инфекционных заболеваниях, меры предупреждения; 3-5 общие понятия о пищевых отравлениях, меры предупреждения; понятие о глистных заболеваниях, меры предупреждения;	1. Текущий контроль: Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. Оперативный контроль: Рубежный контроль: Контрольная работа по теме «Основы микробиологии» Контрольная работа «Пищевые заболевания» Итоговый контроль Контрольная работа
ТФ 1. ТФ 2	У-3 оказывать доврачебную помощь пострадавшим	3-5 общие понятия о пищевых отравлениях, меры предупреждения; понятие о глистных заболеваниях, меры предупреждения;	1. Текущий контроль: Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. Оперативный контроль: Рубежный контроль: Контрольная работа по теме «Основы гигиены и санитарии» 1.5. Итоговый контроль Контрольная работа
ТФ 1. ТФ 2	У-4 соблюдать личную гигиену;	3-6 понятие о гигиене труда, о производственном травматизме; требования к личной гигиене сотрудников предприятий общественного питания;	1. Текущий контроль: Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. Оперативный контроль:

			1.3. Рубежный контроль: Контрольная работа по теме «Основы гигиены и санитарии» 1.6. Итоговый контроль Контрольная работа
ТФ 1. ТФ 2	У-5 выполнять санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре;	3-7 санитарные требования к организации рабочих мест, санитарные требования к хранению сырья и полуфабрикатов;	1. Текущий контроль: Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. Оперативный контроль: Рубежный контроль: Контрольная работа по теме «Основы гигиены и санитарии» 1.7. Итоговый контроль Контрольная работа
ТФ 1. ТФ 2	У-6 соблюдать санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;	3-8 санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов;	1. Текущий контроль: Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. Оперативный контроль: Рубежный контроль: Контрольная работа по теме «Основы гигиены и санитарии» 1.8. Итоговый контроль Контрольная работа
ТФ 1. ТФ 2	У- 7 соблюдать санитарные требования к отпуску готовой продукции;	3-9 санитарные требования к отпуску готовой пищи; санитарно-пищевое законодательство	1. Текущий контроль: Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. Оперативный контроль: Рубежный контроль: Контрольная работа по теме «Основы гигиены и санитарии» 1.9. Итоговой контроль Контрольная работа

ТФ 1. ТФ 2	У -8 соблюдать санитарно-пищевое законодательство	3-9 санитарные требования к отпуску готовой пищи; санитарно-пищевое законодательство	1. Текущий контроль: Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. Оперативный контроль: Рубежный контроль: Контрольная работа по теме «Основы гигиены и санитарии»

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575798

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен с 15.03.2022 по 15.03.2023