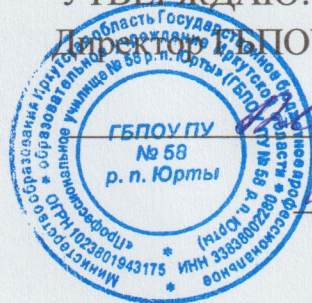


Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области
«Профессиональное училище №58 р.п. Юрты»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБОУ ПУ № 58 р.п. Юрты



Л. М. Бунис

28 июля 2021 год

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБД.03 ОСНОВЫ БЕЗОСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

адаптированная программа профессионального обучения и социально-
профессиональной адаптации для обучающихся по профессии 16675 Повар.

р.п. Юрты, 2021 г.

Рассмотрена и одобрена на
заседании методического совета
Протокол № 12
«22» июня 2021 г.
Савр /Н. А. Савченко

Согласовано
Заместитель директора по УПР
Савр О.В. Савицкая

Автор: Савицкая О.В., заместитель директора по учебно-производственной работе ГБПОУ ПУ №58 р.п. Юрты

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» профессионального обучения по профессии **16675 Повар** государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Профессиональное училище № 58 р. п. Юрты» на основании:

- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. [приказом](#) Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);
- Комплекта примерной учебно-программной документации, разработанной институтом профессионального образования в 2002 г;
- Модели учебного плана для профессиональной подготовки лиц с отклонением в развитии. Министерство труда и социального развития Российской Федерации. М., 2002;
- письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее - ФГОС для обучающихся с умственной отсталостью), утвержденного приказом Минобрнауки России 19 декабря 2014 г. № 1599.
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013 г.

Рецензенты: - внутренние - О.В. Савицкая, зам. директора по УПР ГБПОУ ПУ № 58.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.03 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

1.1 Область применения рабочей программы

Настоящая программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и направлена на освоение профессии 16675 Повар.

1.2 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: рабочая программа по предмету «Основы физиологии, 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. Обучающиеся получают знания о научно-обоснованных нормах питания, способах кулинарной обработки, хранения, перевозке и реализации продукции.

В результате освоения программы «Основы физиологии, санитарии и гигиены» обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

Должен знать	Должен уметь
<ul style="list-style-type: none">- 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;	<ul style="list-style-type: none">- не допускать на предприятиях питания пищевых отравлений;- оказывать доврачебную помощь пострадавшим;- соблюдать личную гигиену;- выполнять санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре;- соблюдать санитарно-пищевое законодательство.

<p>требования к личной гигиене сотрудников предприятий общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
--	--

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 17 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 17 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	В том числе по курсам и семестрам	
		1 курс	
		1 сем	2 сем
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	17	9	7
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			1

3 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПД.03 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Наименование разделов и тем дисциплины	№ учебного занятия	Наименование темы ТО занятия, ЛР и ПЗ	Объем часов	Характеристика основных видов учебной деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
1 курс – 17 часов					
Раздел I. Основы физиологии	Содержание учебного материала		4	<i>дать понятия по разделу «Основы физиологии»</i>	
	1	Пищевые вещества и их назначение	1		1
	2	Пищеварение и усвояемость пищи	1		2
	3	Обмен веществ и энергии	1		2
	4	Питание различных групп населения	1		2
Раздел II. Основы микробиологии	Содержание учебного материала		2	<i>дать понятия по разделу «Основы микробиологии»</i>	
	5	Понятия о микроорганизмах	1		2
	6	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	1		2
Раздел III. Пищевые заболевания	Содержание учебного материала		3	<i>дать понятия по разделу «Пищевые заболевания»</i>	
	7	Пищевые инфекционные заболевания	1		2
	8	Пищевые отравления	1		2
	9	Глистные заболевания	1		2
Раздел IV. Основы гигиены и санитарии	Содержание учебного материала		8	<i>дать понятия по разделу «Основы гигиены и санитарии»</i>	
	10	Основные сведения о гигиене и санитарии	1		2
	11	Личная гигиена работников предприятий общественного питания	1		2
	12-13	Санитарные требования к организации рабочего места, оборудованию, таре, посуде, инвентарю	2		2
	14	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	1		2
	15	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд	1		2
	16	Санитарно - пищевое законодательство и организация санитарно - пищевого надзора.	1		2
	17	Дифференцированный зачет	1		2
ВСЕГО			17		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места (столы, стулья) по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска учебная;
- комплект мебели: офисный стол для преподавателя; стол ученический; стул ученический

Средства для проведения практических работ:

- модели или плакаты по курсу «Микробиология», «Пищевые отравления», «Пищевые инфекции»;
- манометр;
- рабочие инструменты;
- механические передачи.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. 7-е изд., стер.– М.: Академия, 2013. – 256 с.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств	оценка выполнения практической работы
Знания:	
Основные термины микробиологии	устный опрос
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	индивидуальный письменный опрос, тестирование
Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции	фронтальный опрос, индивидуальный письменный опрос
Правила личной гигиены работников организации питания	просмотр презентаций