Областное казенное общеобразовательное учреждение

«Курская школа для детей с ограниченными возможностями здоровья»

«РАССМОТРЕНО» «УТВЕРЖДЕНО»

на заседании педагогического совета приказом ОКОУ «Курская школа»

протокол от 29.08.2023 г. № 1 от 01..09.2023 г. № 01-02-323

Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_П.В. Сеин

**Рабочая программа учебного предмета**

**«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии, гигиены»**

**Курск 2023**

**Пояснительная записка**

Рабочая программа учебного предмета Основы микробиологии является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар».

Главная **цель программы** - дать учащимся основы знаний физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены, необходимые при приготовлении пищи.

**Задачи программы**:

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.

|  |  |
| --- | --- |
| **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. |

**Содержание учебного предмета «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии, гигиены»**

**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.

**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.

**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.

**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.

**УЧЕБНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**учебного предмета «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии, гигиены» 1 курс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Разделы (темы)** | **Кол- во часов** |
| **1** | Введение. Цели и содержание предмета | 1 |
| **2** | Основы физиологии | 9 |
| **3** | Основы микробиологии | 6 |
| **4** | Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания. | 9 |
| **5** | Основы гигиены и санитарии | 9 |
| **6** | Контроль и оценка результатов освоения программы | 1 |
| **ИТОГО** | | 35 |

**Календарно-тематический план учебного предмета «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии, гигиены»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержание разделов, тем** | **Кол-во часов** | | **Дата** | | |
|  | Введение. Цели и содержание предмета | 1 | |  | | |
| **Основы физиологии** | | |  | | |
|  | Пищевые вещества и их назначение | 2 | |  | | |
|  | Пищеварение и усвояемость пищи | 3 | |  | | |
|  | Обмен веществ и энергии | 2 | |  | | |
|  | Питание различных групп населения | 2 | |  | | |
| **Основы микробиологии** | | |  | |
|  | Понятия о микроорганизмах | 3 | |  | | |
|  | Влияние условий внешней среды на микроорганизмы | 3 | |  | | |
| **Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания** | | |  | | |
|  | Пищевые инфекционные заболева­ния | 3 | |  | | |
|  | Пищевые отравления | 3 | |  | | |
|  | Глистные заболевания | 3 | |  | | |
| **Основы гигиены и санитарии** | | |  | | |
|  | Основные сведения о гигиене и санитарии | 1 | |  | | |
|  | Личная гигиена работников предприятий общественного питания | 1 | |  | | |
|  | Санитарные требования к организации рабочего места | 1 | |  | | |
|  | Санитарные требования к оборудованию, таре, посуде, инвентарю | 1 | |  | | |
|  | Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых про­дуктов | 1 | |  | | |
|  | Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд | 2 | |  | | |
|  | Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора | 1 | |  | | |
|  | Контроль и оценка результатов освоения программы. | 1 | |  | | |
| **ИТОГО:** | | **35ч.** | |  | | |

**Контроль и оценка результатов освоения программы**

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов, тестирования, а также решения практических задач.

**Примерный перечень вопросов для контроля знаний**

1) Классификация микроорганизмов.

2) Пищевые инфекции.

3) Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.

4) Основные питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и   
микроэлементы, вода.

5) Понятие о процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.

6) Общее понятие об обмене веществ.

7) Рациональное питание: понятие, основные принципы.

8) Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду.

9) Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.

10) Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений.

11) Санитарно-гигиенические требования        к содержанию    оборудования,   инвентаря в организациях питания.

12) Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила проведения.

13) Моющие и дезинфицирующие средства.

14) Правила применения дезинфицирующих средств, условия и сроки хранения.

15) Режим мытья посуды.

16) Санитарные    требования     к     процессам     механической     кулинарной    обработке продовольственного сырья.

17) Санитарные требования к режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.