

**ГБОУ СПО (ССУЗ) «Челябинский государственный
колледж индустрии питания и торговли»**



ТЕМА ВЫСТУПЛЕНИЯ:

**ПРОФИЛИРОВАНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ :
«ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ» НА
ПРИМЕРЕ ПРОФЕССИИ: ПОВАР, КОНДИТЕР**

Павлова Марина Владимировна
Преподаватель ОБЖ

Значение профилирования

- Профилирование содержания любой учебной дисциплины, в том числе «Основы безопасности жизнедеятельности» мотивирует ребят на его изучение, т.к. этим достигается понимание того, что полученные знания и навыки они применят в своей профессиональной деятельности.
- Содержание учебной дисциплины : направлено на доступность, легкое понимание студентами того, что они будут в дальнейшем изучать в получаемой профессии. Им будет легче адаптироваться при изучении дисциплин и междисциплинарных курсов (МДК), а также при проведении ЛПР и ПЗ, в дальнейшем ориентироваться на требования работодателя.
- В будущем, по мере формирования устойчивых жизненных приоритетов, часть выпускников может получить следующую ступень СПО (по программе подготовки специалистов среднего звена) или поступить в учебное заведение высшего профессионального образования.

Профилирование обучения

- Достигается путем дифференциации содержания, структуры и организации образовательного процесса и придания ему на этой основе определенного профессионального уклона. Характер, степень и периодизация этих изменений зависят от целей профилирования и особенностей учебной дисциплины. В учебной дисциплине: «Основы безопасности жизнедеятельности» просматривается межпредметная связь с такими дисциплинами и междисциплинарными курсами (МДК) как:
 - «Физиология питания с основами товароведения»
 - «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»
 - МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
 - МДК 02.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Рассмотрим элемент урока по теме: «Здоровый образ жизни» - правильное питание прослеживается межпредметная связь с дисциплиной: «Физиология питания с основами товароведения»

Проблемы в области питания:

1. Недостаточное содержание в рационе незаменимых нутриентов (биологически значимые химические элементы, необходимые организму человека для обеспечения нормальной жизнедеятельности): витаминов, макро- и микроэлементов, пищевых волокон, растительных жиров, животного белка.



2. Разбалансированность рациона по основным пищевым веществам, несоответствие потребляемой и расходуемой энергии, проблема «пустых» калорий, избыточной массы тела и ожирения.

3. Алкоголизм и табакокурение.



4. Загрязнение продуктов питания ксенобиотиками (вещества, поступающие в человеческий организм с пищевыми продуктами и имеющие высокую токсичность) химического и биологического происхождения. Фальсификация продуктов.

Гигиена подростка прослеживается межпредметная связь с дисциплиной: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Гигиена труда или профессиональная гигиена

- Повар должен работать в спецодежде:
куртка, колпак (волосы убраны), фартук, прихватка,
обувь (с закрытым носком и задником) каблук
не более 3 см.
Кондитер - то же + штаны
- Повар, кондитер должен работать в одноразовых перчатках.
- Санитарные требования к рукам:
 1. Ногти коротко подстрижены, без маникюра и колец.
 2. Руки без гнойничковых заболеваний.
 3. Если есть царапины или порезы использовать напальник.
 4. После выполнения каждой операции повар моет руки.
 5. При переходе с сырой продукции на готовую повар моет руки и дезинфицирует 0,2 % раствором хлорамина.
- Повар, кондитер при выходе из цеха и при посещении туалета снимает спецодежду.



Рассмотрим элемент урока по теме: «Вредные привычки» прослеживается межпредметная связь с дисциплиной: «Физиология питания с основами товароведения»

1. Вдыхание дыма тлеющего табака приводит к притуплению вкусовых ощущений вкусовых рецепторов.
2. Употребление больших доз крепких спиртных напитков приводит к изменению вкусовых и обонятельных ощущений.



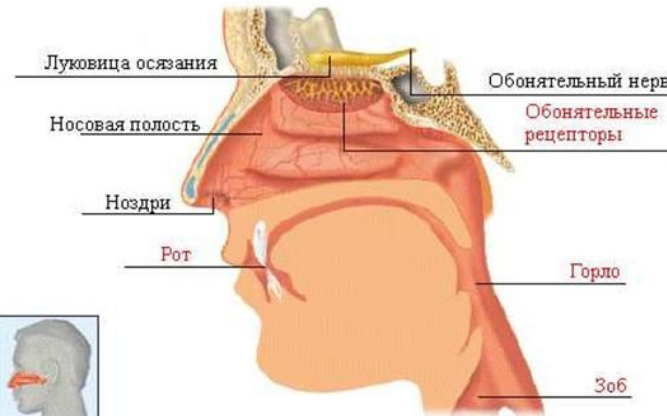
обоняние или как мы чувствуем запах

ВКУСОВЫЕ ЗОНЫ ЯЗЫКА



Запахи улавливаются рецепторами обоняния, которые расположены в верхней части носовой полости. После улавливания запаха, рецепторы посылают в мозг нервный

импульс. Мозг может различать около 10,000 различных запахов. После этого рецепторы приходят в нормальное состояние, пока не уловят новый запах.



**Рассмотрим элемент урока по теме: «Двигательная активность»
прослеживается межпредметная связь с дисциплиной :
«Физиология питания с основами товароведения»**

Человек в течение многотысячелетней эволюции адаптировался к поступлению определенной пищи в составе рациона.

В составе современного рациона преобладают высококалорийные жирные, сладкие и соленые продукты преимущественно животной группы, а снижение физической активности и усиление стресса приводят к заболеваниям связанным с избыточной массой тела и ожирением, атеросклерозом, гипертонической болезнью, нарушениями обменных процессов.



Заключение

■ В результате внедрения профильного содержания в изучение дисциплины: «Основы безопасности жизнедеятельности» обучающиеся расширили знания, помогающие овладеть профессией: Повар, кондитер , что в дальнейшем поможет студентам легче осваивать изучение дисциплин и МДК, а, в конечном итоге, адаптироваться на производстве.

A decorative graphic consisting of a vertical purple bar on the left side of the slide, a thin horizontal purple line extending from the left edge, and a thicker horizontal purple bar on the right side.

**Спасибо за
внимание!**