

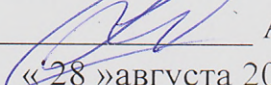
**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

РАССМОТРЕНЫ

на заседании цикловой комиссии по
профессии «Повар, кондитер»
Протокол № 1 от «28» августа 2017 г.
Председатель ЦК Е.Т. Танчинец

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»


_____ А.А. Сиверс
«28» августа 2017 г.

Календарно-тематический план

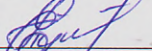
на 2017/2018 уч. год

по общепрофессиональной дисциплине **ОП.01** «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» составлен на основании рабочей программы учебной дисциплины утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Профессия **43.01.09 Повар, кондитер**

Группа: 711, 712

Курс	№ семестра	Максимальная учебная нагрузка в часах	Объем времени, отведенный на освоение общепрофессиональной дисциплины			Кол-во контрольных работ	Форма контроля (за семестр)
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка в часах		Самостоятельная работа обучающегося в часах		
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы, практические занятия, часов			
1	1	30	24	11	6	Текущий контроль	
	2	40	32	12	8	Диф. зачет	
Всего		70	56	23	14	Диф. зачет	

Преподаватель  Е. Н. Тригорова

2. Содержание календарно-тематического плана

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем общепрофессиональ ной дисциплины	Объем времени на освоение ОП			№ урока	Наименование темы урока (занятия)	Кол-во час. на урок/ занятие	Дата проведения урока	
		Обязательная аудиторная нагрузка		сам. работа, час.				План	Факт
		Всего часов	в т. ч. лаборат орных работ практ. занятий час.						
1 семестр									
1	Раздел 1. Основы микробиологии								
	Тема 1.1 Введение	1			1	Введение. Основные понятия и термины.	1		
	Тема 1.2 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	10	3	2	2	Основные группы микроорганизмов	1		
					3	Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве	1		
					4	Распространение микроорганизмов в природе.	1		
					5	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	1		
					6	Микрофлора пищевых продуктов	1		
					7	Самостоятельная работа Микрофлора пищевых продуктов	1		
					8	Самостоятельная работа Микрофлора пищевых продуктов, хлебобулочных и кондитерских изделий	1		
					9	Лабораторная работа № 1 Изучение микроорганизмов	1		

					10	Лабораторная работа № 1 Изучение микроорганизмов	1		
					11	Практическое занятие № 1 Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов	1		
	Тема 1.3 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	12	5	2	12	Патогенные микроорганизмы	1		
					13	Пищевые инфекционные заболевания	1		
					14	Самостоятельная работа Зоонозы	1		
					15	Практическое занятие № 2 Изучение возбудителей инфекционных заболеваний и меры борьбы с ними.	1		
					16	Практическое занятие № 2 Изучение возбудителей инфекционных заболеваний и меры борьбы с ними.	1		
					17	Пищевые отравления микробного происхождения.	1		
					18	Пищевые отравления не микробного происхождения.			
					19	Практическое занятие № 3 Изучение возбудителей пищевых отравлений и меры борьбы с ними	1		
					20	Практическое занятие № 3 Изучение возбудителей пищевых отравлений и меры борьбы с ними	1		
					21	Самостоятельная работа Гельминтозы	1		
				22	Практическое занятие № 4 Глистные заболевания	1			
2	Раздел 2. Основы физиологии питания								
	Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в	7	2	2	23	Основы физиологии питания . Основные понятия и определения в области физиологии питания	1		
					24	Основные группы пищевых веществ. Белки	1		

структуре питания.				25	Самостоятельная работа Жиры. Витамины	1		
				26	Углеводы	1		
				27	Самостоятельная работа Минеральные вещества. Вода	1		
				28	Практическое занятие № 5 Расчета энергетической ценности пищевых продуктов	1		
				29	Практическое занятие № 5 Расчета энергетической ценности пищевых продуктов	1		
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	6	2	1	30	Физиология пищеварения	1		
	2 семестр							
				31	Физиология пищеварения	1		
				32	Самостоятельная работа Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи	1		
				33	Аппетит, голод, вкус.	1		
				34	Практическое занятие № 6 Изучение схемы пищеварительного тракта.	1		
				35	Практическое занятие № 6 Изучение схемы пищеварительного тракта.	1		
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	6	4	1	36	Общее понятие об обмене веществ.	1		
				37	Самостоятельная работа Общее понятие об обмене энергии.	1		
				38	Практическое занятие № 7 Определение суточного расхода энергии	1		
				39	Практическое занятие № 7 Определение суточного расхода энергии	1		
				40	Практическое занятие № 8. Выполнение расчёта калорийности блюд	1		

					41	Практическое занятие № 8. Выполнение расчёта калорийности блюд	1		
	Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	10	3	3	42	Основные принципы рационального питания	1		
					43	Режим питания и его значение.	1		
					44	Самостоятельная работа Питание различных групп населения	1		
					45	Питание детей и подростков	1		
					46	Практическое занятие № 8. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	1		
					47	Практическое занятие № 8. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	1		
					48	Практическое занятие № 8. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	1		
					49	Основные принципы построения лечебного питания	1		
					50	Самостоятельная работа Характеристика диет	1		
					51	Самостоятельная работа Лечебно-профилактическое питания	1		
3	Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве								
	Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	1		1	52	Личная гигиена и профилактическое медицинское обследование работников.	1		
	Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	3		1	53	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	1		
					54	Самостоятельная работа Уборка помещений, виды и способы уборки.	1		
					55	Дезинфекция. Дезинсекция. Дератизация.	1		

<p style="text-align: center;">Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</p>	15	4	2	56	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	1		
				57	Режим мытья посуды	1		
				58	Гигиенические требования к транспортировке и приему пищевых продуктов.	1		
				59	Гигиенические требования к хранению пищевых продуктов.	1		
				60	Практическое занятие № 9 Санитарная обработка оборудования и инвентаря, посуды	1		
				61	Практическое занятие № 10 Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	1		
				62	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	1		
				63	Самостоятельная работа Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	1		
				64	Санитарные требования реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.	1		
				65	Самостоятельная работа Санитарные требования реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.	1		
				66	Практическое занятие № 11 Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.	1		
				67	Практическое занятие № 11 Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.	1		
				68	Самостоятельная работа Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой продукции.	1		

					69	Дифференцированный зачет	1		
					70	Дифференцированный зачет	1		
	<i>Итого</i>	70	23	14			70		