



## 2. Содержание календарно-тематического плана

| № п/п<br>раздела | Наименование<br>разделов и тем<br>общепрофессиональ-<br>ной дисциплины                          | Объем времени на<br>освоение ОП        |   |                         | №<br>урока | Наименование темы урока (занятия)   | Кол-во<br>час. на<br>урок/<br>занятие | Дата<br>проведения<br>урока |      |
|------------------|---|--|---|-------------------------|------------|---|---------------------------------------|-----------------------------|------|
|                  |   | Обязательная<br>аудиторная<br>нагрузка |   | сам.<br>работа,<br>час. |            |   |                                       | План                        | Факт |
|                  |   | Всего<br>часов                         | в т. ч.<br>лаборат<br>орных<br>работ<br>практ.<br>занятий<br>час. |                         |            |   |                                       |                             |      |
| <b>1 семестр</b> |   |  |   |                         |            |   |                                       |                             |      |
| 1                | <b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>   |  |   |                         |            |   |                                       |                             |      |
|                  | <b>Тема 1.1<br/>Введение</b>  | 1                                      |   |                         | 1          | Введение. Основные понятия и термины.   | 1                                     |                             |      |
|                  | <b>Тема 1.2<br/>Основные группы<br/>микроорганизмов,<br/>их роль в пищевом<br/>производстве</b> | 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<br>Микрофлора пищевых продуктов  | 1                                     |                             |      |
|                  |   |  |   |                         | 8          | Самостоятельная работа<br>Микрофлора пищевых продуктов, хлебобулочных<br>и кондитерских изделий | 1                                     |                             |      |
|                  |   |  |   |                         | 9          | <b>Лабораторная работа № 1</b><br>Изучение микроорганизмов                                      | 1                                     |                             |      |

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

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

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

|  |    |   |   |    |  |   |  |  |
|--|----|---|---|----|--|---|--|--|
| <p align="center"><b>Тема 3.3</b><br/> <b>Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b></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 | <b>Практическое занятие № 9</b> Санитарная обработка оборудования и инвентаря, посуды  | 1 |  |  |
|  |    |   |   | 61 | <b>Практическое занятие № 10</b> Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов  | 1 |  |  |
|  |    |   |   | 62 | Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.  | 1 |  |  |
|  |    |   |   | 63 | Самостоятельная работа<br>Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.  | 1 |  |  |
|  |    |   |   | 64 | Санитарные требования реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.  | 1 |  |  |
|  |    |   |   | 65 | Самостоятельная работа<br>Санитарные требования реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.  | 1 |  |  |
|  |    |   |   | 66 | <b>Практическое занятие № 11</b> Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. | 1 |  |  |
|  |    |   |   | 67 | <b>Практическое занятие № 11</b> Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. | 1 |  |  |
|  |    |   |   | 68 | Самостоятельная работа<br>Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой продукции.  | 1 |  |  |

|  |              |           |           |           |    |                          |           |  |  |
|--|--------------|-----------|-----------|-----------|----|--------------------------|-----------|--|--|
|  |              |           |           |           | 69 | Дифференцированный зачет | 1         |  |  |
|  |              |           |           |           | 70 | Дифференцированный зачет | 1         |  |  |
|  | <i>Итого</i> | <b>70</b> | <b>24</b> | <b>14</b> |    |                          | <b>70</b> |  |  |