

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

Рассмотрено  
на заседании цикловой комиссии  
по профессии «Продавец;  
контролер-кассир  
Протокол № 1 от 28 августа 2017г.  
Председатель: Евг Т.Г.Егорова

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 учебный год**

по учебной дисциплине **САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

Составлен на основании рабочей программы учебной дисциплины утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Профессия **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**  
Группа **821**

Курс	№ семестра	Максимальная учебная нагрузка в часах	Объем времени, отведенный на освоение учебной 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	15	10	4	5	1	Текущий контроль
	2	33	22	16	11		Д/З
2	3						
	4						
3	5						
	6						
<b>Всего</b>		<b>48</b>	<b>32</b>	<b>16</b>	<b>16</b>		

Преподаватель Л.Н. Верхотурова

## 2. Содержание календарно-тематического плана

№ п/п раздел а	Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Объем времени на освоение УД		сам. работа , час.	№ заня тия	Наименование темы урока (занятия)	Кол-во час.на заняти е	Дата проведения занятия	
		Обязательна я аудиторная нагрузка						Пл н	Факт.
		Всег о часо в	в т. ч. лабора торны х работ практ. заняти й час.						
<b>1 семестр</b>									
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
1	<b>Раздел 1 Основы физиологии питания.</b>								
	Тема 1.1 Введение. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельн ости человека.	2	-	1	1	Общие сведения о санитарии и гигиене. Санитарная грамотность работников торговли	1		
					2	Пищевые вещества и их назначение. Сущность, строение пищеварительной системы. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.	1		
2	<b>Раздел 2 Основы микробиологии</b>								
	Тема 2.1 Понятие о микроорганизм	5	4	2	3	Основные понятия и термины микробиологии.	1		
					4	<b>Практическое занятие №1.</b> .Микроскопирование плесневых грибов.	1		

	ах. Основные группы микроорганизмов.				5	<b>Практическое занятие№1.</b> Микроскопирование плесневых грибов.	1		
					6	<b>Практическое занятие№2.</b> Микроскопирование дрожжей.	1		
				7	<b>Практическое занятие№2.</b> Микроскопирование дрожжей.	1			
	Тема 2.2 Физиология микроорганизмов	1	-	1	8	Химический состав микробной клетки. Питание. Дыхание. Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические. Распространение микроорганизмов в природе.	1		
	Тема 2.3 Пищевые инфекции	1	-	1	9	Основные источники инфекции. Виды пищевых инфекционных заболеваний	1		
					10	<b>Контрольная работа</b>	1		
<b>2 семестр</b>									
3	<b>Раздел 3 Пищевые отравления и их профилактика</b>								
	Тема 3.1 Пищевые отравления бактериального и небактериального происхождения · Микотоксикозы.	4	2	2	11	Токсикозы. Микотоксикозы. Токсикоинфекции.	1		
					12	Пищевые отравления небактериального происхождения.	1		
					13	<b>Практическое занятие №3.</b> Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка мероприятий по профилактике.	1		

					14	<b>Практическое занятие №3.</b> Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка мероприятий по профилактике.	1		
	Тема 3.2 Глистные заболевания	1	-	1	15	Глистные заболевания и их предупреждения.	1		
4	<b>Раздел 4. Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.</b>								
	Тема 4.1 Санитарно-гигиеническая оценка доброкачественности пищевых продуктов.	3	2	2	16	Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов, ее виды и порядок проведения. Методы исследования пищевых продуктов	1		
					17	<b>Практическое занятие №4</b> Определение качества товаров по органолептическим признакам	1		
					18	<b>Практическое занятие №4</b> Определение качества товаров по органолептическим признакам	1		
	Тема 4.2 Признаки недоброкачественности пищевых продуктов и меры ее предупреждения.	4	2	2	19	Признаки недоброкачественности пищевых продуктов однородных групп	1		
					20	<b>Практическое занятие № 5.</b> Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов.	1		
					21	<b>Практическое занятие № 5.</b> Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов	1		
5	<b>Раздел 5 Личная гигиена работников предприятий торговли.</b>								
	Тема 5.1 Личная гигиена	3	2	1	22	Личная гигиена. Производственная гигиена.	1		
					23	<b>Практическое занятие № 6.</b> Гигиенические	1		

	работников предприятий торговли.					требования к одежде продавца			
					24	<b>Практическое занятие № 6.</b> Гигиенические требования к одежде продавца	1		
<b>6</b>	<b>Раздел 6 Санитарно - эпидемиологические требования, предъявляемые к предприятиям торговли.</b>								
	Тема 6.1 Санитарные требования к продовольственным магазинам, коммуникациям магазина	1	-	1	25	Санитарные требования к проектированию и строительству продовольственных магазинов Санитарные требования к водоснабжению, канализации, вентиляции, освещению магазинов	1		
	Тема 6.2 Санитарные требования к отделке и оборудованию магазина, к содержанию помещений предприятий торговли, содержанию оборудования и инвентаря на предприятиях торговли.	3	2	1	26	Санитарные требования к внутренней отделке и оборудованию магазинов. Санитарные требования к содержанию помещений торговых предприятий	1		
					27	<b>Практическое занятие № 7.</b> Приготовление дезинфицирующих растворов, обработка оборудования и инвентаря	1		
					28	<b>Практическое занятие № 7.</b> Приготовление дезинфицирующих растворов, обработка оборудования и инвентаря	1		
	Тема 6.3	1	-	-	29	Санитарные требования к транспортировке и	1		

	Санитарные требования к транспортировке, хранению продуктов на предприятиях торговли					хранению продуктов			
	Тема 6.4 Санитарно – эпидемиологическое законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор	2	2	1	30	<b>Практическое занятие № 8.</b> Производственный санитарный контроль (решение ситуаций)	1		
					31	<b>Практическое занятие № 8.</b> Производственный санитарный контроль (решение ситуаций)	1		
7		<b>1</b>			32	<b>Дифференцированный зачет</b>	1		
	<b>Всего:</b>	<b>32</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	32				