

**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						
Всего		48	32	16	16		

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.						
1 семестр									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Раздел 1 Основы физиологии питания.								
	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	Раздел 2 Основы микробиологии								
	Тема 2.1 Понятие о микроорганизм	5	4	2	3	Основные понятия и термины микробиологии.	1		
					4	Практическое занятие №1. .Микроскопирование плесневых грибов.	1		

	ах. Основные группы микроорганизмов.				5	Практическое занятие№1. Микроскопирование плесневых грибов.	1		
					6	Практическое занятие№2. Микроскопирование дрожжей.	1		
				7	Практическое занятие№2. 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	Контрольная работа	1		
2 семестр									
3	Раздел 3 Пищевые отравления и их профилактика								
	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	Практическое занятие №3. Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка мероприятий по профилактике.	1		

					14	Практическое занятие №3. 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	Раздел 4. Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.								
	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	Практическое занятие №4 Определение качества товаров по органолептическим признакам	1		
					18	Практическое занятие №4 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	Практическое занятие № 5. Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов.	1		
					21	Практическое занятие № 5. Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов	1		
5	Раздел 5 Личная гигиена работников предприятий торговли.								
	Тема 5.1 Личная гигиена	3	2	1	22	Личная гигиена. Производственная гигиена.	1		
					23	Практическое занятие № 6. Гигиенические	1		

	работников предприятий торговли.					требования к одежде продавца			
					24	Практическое занятие № 6. Гигиенические требования к одежде продавца	1		
6	Раздел 6 Санитарно - эпидемиологические требования, предъявляемые к предприятиям торговли.								
	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	Практическое занятие № 7. Приготовление дезинфицирующих растворов, обработка оборудования и инвентаря	1		
					28	Практическое занятие № 7. 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	Практическое занятие № 8. Производственный санитарный контроль (решение ситуаций)	1		
					31	Практическое занятие № 8. Производственный санитарный контроль (решение ситуаций)	1		
7		1			32	Дифференцированный зачет	1		
	Всего:	32	16	16	32				