



## 2. Содержание календарно-тематического плана

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Объем времени на освоение УД			№ занятия	Наименование темы занятия	Кол-во час. на занятии	Дата проведения занятия	
		Обязательная аудиторная нагрузка		сам. работа, час.				План	Факт.
		Всего часов	в т. ч. лабораторных работ практ. занятий 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>
	<b>Введение</b>	<b>2</b>			1	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии	1		
					2	. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.			
<b>1</b>	<b>Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве</b>								
	<b>Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов и их роль в пищевом</b>	10	4	1	3	Понятие о микроорганизмах, их распространение в природе.	1		
					4	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	1		

	<b>производстве.</b>				5	<b>Практическое занятие 1.</b> Изучение устройства микроскопа. Техника микроскопирования.	1		
					6	<b>Практическое занятие 2.</b> Изучение микроорганизмов под микроскопом.	1		
					7	Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	1		
					8	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	1		
					9	Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов.	1		
					10	Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	1		
					11	<b>Практическое занятие № 3_</b> Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.	1		
					12	<b>Практическое занятие № 3_</b> Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.	1		
	<b>Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b>	9	2	1	13	Пищевые инфекции, пищевые отравления Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях.	1		
					14	Глистные заболевания.	1		
					15	Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.	1		
					16	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	1		

				17	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	1		
				18	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	1		
				19	Схема микробиологического контроля			
				20	<b>Практическое занятие № 4</b> Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах.	1		
				21	<b>Практическое занятие № 4</b> Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах.	1		
<b>Раздел 2. Основы физиологии питания</b>								
	<b>Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	5	2	1	22	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы, вода.	1	
					23	Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	1	
					24	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	1	
					25	<b>Практическая работа № 5</b> Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	1	
					26	<b>Практическая работа № 5</b> Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	1	
	<i>Контрольная работа</i>			27		1		
<b>2 семестр</b>								

<b>Тема 2.2</b> <b>Пищеварение и усвояемость пищи</b>	3	2		28	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	1		
				29	<b>Практическая работа № 6</b> Изучение схемы пищеварительного тракта.	1		
				30	<b>Практическая работа № 7</b> Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1		
<b>Тема 2.3</b> <b>Обмен веществ и энергии</b>	5	3		31	Общее понятие об обмене веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.	1		
				32	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	1		
				33	<b>Практическое занятие №8</b> Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	1		
				34	<b>Практическое занятие №8</b> Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	1		
				35	<b>Практическое занятие №9.</b> Выполнение расчёта калорийности блюда.	1		
<b>Тема 2.4</b> <b>Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	7	2	2	36	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение.	1		
				37	Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	1		
				38	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста.	1		
				39	Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.	1		

					40	Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания.			
					41	<b>Практическая работа № 10</b> Составление рационов питания для различных категорий потребителей	1		
					42	<b>Практическая работа № 10</b> Составление рационов питания для различных категорий потребителей	1		
<b>Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>									
	<b>Тема 3.1 Личная и производственная гигиена</b>	2		1	43	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды.	1		
					44	Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.			
	<b>Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям</b>	10	6	1	45	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению.	1		
					46	Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.	1		
					47	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.	1		
					48	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	1		
					49	<b>Практическое занятия № 11</b> Приготовление дезрастворов.	1		
					50	<b>Практическое занятия № 11</b> Приготовление дезрастворов.	1		
					51	<b>Практическое занятие №12.</b> Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами.	1		
					52	<b>Практическое занятие №12.</b> Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и	1		

						дезинфицирующими средствами.			
					53	<b>Практическое занятие №13.</b> Решение ситуационных задач по санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.	1		
					54	<b>Практическое занятие №13.</b> Решение ситуационных задач по санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.	1		
	<b>Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	5	2	1	55	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, требования к способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	1		
56					Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска. Санитарные требования к их приготовлению.	1			
57					Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	1			
58					<b>Практическое занятие №14</b> Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	1			
59					<b>Практическое занятие №14</b> Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	1			
	<b>Тема 3.4. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению и реализации пищевых продуктов</b>	2			60	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке, хранению и реализации пищевых продукции.	1		
61					Санитарные требования к складским помещениям. Требования к таре.	1			
					62	<b>Дифференцированный зачет</b>	1		
	<b>Итого</b>	62	23						

