

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено
на заседании цикловой комиссии по
профессии «Повар, кондитер»
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна»
Председатель _____ А. В. Буркова
Протокол № 1 от « 27 » августа 2019 г.

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
_____ А.А. Сиверс
«28» августа 2019 г.

**Календарно-тематический план
на 2019/2020 учебный год**

по учебной 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 строительства»

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Группа: 711, 712, 714

Курс	№ семестра	Объем образовательной программы	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
			Теоретическое обучение, часов	в т.ч. практические занятия часов			
1	1	30	24	8	6		
	2	40	32	15	8		
2	3						
	4						
3	5						
	6						
Всего		70	56	23	14		

Преподаватель _____ А.Е. Журов

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.						
1 семестр									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Введение	1			1	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	1		
1	Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве								
	Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов и их роль в пищевом производстве.	9	4	2	2	Понятие о микроорганизмах, их распространение в природе.	1		
					3	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	1		
					4	Практическое занятие 1. Изучение устройства микроскопа. Техника микроскопирования.	1		
					5	Практическое занятие 2. Изучение микроорганизмов под микроскопом.	1		
					6	Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в	1		

						пищевом производстве.			
					7	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	1		
					8	Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	1		
					9	Практическое занятие № 3_ Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.	1		
					10	Практическое занятие № 3_ Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.	1		
	Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	8	2	2	11	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности.	1		
					12	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.	1		
					13	Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях.	1		
					14	Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.	1		
					15	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.	1		
					16	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля	1		

				17	Практическое занятие № 4 Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах.	1		
				18	Практическое занятие № 4 Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах.	1		
Раздел 2. Основы физиологии питания								
	Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	5	2	2	19	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы, вода.	1	
					20	Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	1	
					21	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	1	
					22	Практическая работа № 5 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	1	
					23	Практическая работа № 5 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	1	
	<i>Контрольная работа</i>			24		1		
2 семестр								

Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	3	2		25	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	1		
				26	Практическая работа № 6 Изучение схемы пищеварительного тракта.	1		
				27	Практическая работа № 7 Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1		
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	5	3		28	Общее понятие об обмене веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.	1		
				29	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	1		
				30	Практическое занятие №8 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	1		
				31	Практическое занятие №8 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	1		
				32	Практическое занятие №9. Выполнение расчёта калорийности блюда.	1		
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	6	2	3	33	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение.	1		
				34	Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда.	1		
				35	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста.	1		
				36	Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания.	1		

					37	Практическая работа № 10 Составление рационов питания для различных категорий потребителей	1		
					38		1		
Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве									
	Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	1		1	39	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.	1		
	Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	9	6	3	40	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению.	1		
					41	Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.	1		
					42	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.	1		
					43	Практическое занятия № 11 Приготовление дезрастворов.	1		
					44	Практическое занятия № 11 Приготовление дезрастворов.	1		
					45	Практическое занятие №12. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами.	1		
					46	Практическое занятие №12. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами.	1		

					47	Практическое занятие №13. Решение ситуационных задач по санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.	1		
					48	Практическое занятие №13. Решение ситуационных задач по санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.	1		
	Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	5	2	1	49	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, требования к способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	1		
50					Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска. Санитарные требования к их приготовлению.	1			
51					Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	1			
52					Практическое занятие №14 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	1			
53					Практическое занятие №14 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	1			
	Тема 3.4. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению и реализации пищевых продуктов	2			54	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке, хранению и реализации пищевой продукции.	1		
55					Санитарные требования к складским помещениям. Требования к таре.	1			
					56	Дифференцированный зачет	1		
	Итого	56	23						

