



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.	в т. ч. лабораторных работ практ. занятий час.				План	Факт.
<b>1 семестр</b>									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Введение	2			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.	1		
1	<b>Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве</b>								
	Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов и их роль в пищевом производстве.	10		3	3		1		
					4	Понятие о микроорганизмах, их распространение в природе.	1		
					5	Классификация микроорганизмов. Характеристика основных групп микроорганизмов.	1		
					6	Лабораторная работа 1. Изучение устройства микроскопа. Техника микроскопирования.	1		
					6	Лабораторная работа 2. Изучение микроорганизмов под микроскопом.	1		



				23	<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</b> <b>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	5	2		24	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы, вода.	1	
				25	Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	1	
				26	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	1	
				27	<b>Практическая работа № 5</b> Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	
				28			
				29	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	1	
<b>Тема 2.2</b> <b>Пищеварение и усвояемость пищи</b>	5	3		30	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	1	
				<b>2 семестр</b>			
<b>Тема 2.3</b> <b>Обмен веществ и энергии</b>	7	4		31	<b>Практическая работа № 6</b> Изучение схемы пищеварительного тракта.	1	
				32	<b>Практическая работа № 7</b> Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	
				33			
				34	Общее понятие об обмене веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.	1	
				35	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи.	1	
				36	Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	1	

				37	<b>Практическое занятие №8</b> Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	
				38			
				39	<b>Практическое занятие №9.</b> Выполнение расчёта калорийности блюда.	2	
				40			
		6	2	41	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение.	1	
				42	Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда.	1	
				43	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста.	1	
				44	Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	1	
				45	<b>Практическая работа № 10</b> Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
				46			

### Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве

				47	Правила личной гигиены работников пищевых производств.	1	
				48	Требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды.	1	
				49	Требования, предъявляемые к содержанию тела, рук, полости рта, санитарной одежде,	1	
				50	Медицинский контроль. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.	1	
				51	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	
				52	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, в организациях питания.	1	
				53	Санитарно-гигиенические требования к содержанию	1	

**Тема 3.1** Личная гигиена работников пищевых производств

**Тема 3.2** Санитарно-гигиенические

	оборудования, инвентаря в организациях питания.						
54	Маркировка оборудования, инвентаря и посуды. Требования к материалам.						1
55	Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в ОП						1
56	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения						1
57	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.						1
58	Практическое занятие № 11 Приготовление десертов.						2
59							
60	Практическое занятие №12. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами.						1
61	Практическое занятие №13. Решение ситуационных задач по санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.						1
62	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья.	2					1
63	Санитарные требования к способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов						1
64	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска. Санитарные требования к их приготовлению.						1
65	Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок						1
66	Практическое занятие №14 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).						2
67							
68	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке, хранению и реализации пищевых продукции.	2					1
<b>требования к помещениям</b>							
	<b>Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>						
	<b>Тема 3.4. Санитарно-гигиенические требования к</b>						

