

**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 Е. Н. Тригорова
Протокол № 1 от « 28 » августа 2018 г.

Утверждаю
Заместитель директора по УТР
А.А. Сиверс
«30» августа 2018 г.

**Календарно-тематический план
на 2018/2019 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	19	11			
	2	40	28	12			
2	3						
	4						
3	5						
	6						
Всего		70	23				

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	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	Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве								
	Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов и их роль в пищевом производстве.	10	3		3	Понятие о микроорганизмах, их распространение в природе.	1		
					4	Классификация микроорганизмов. Характеристика основных групп микроорганизмов.	1		
					5	Лабораторная работа 1. Изучение устройства микроскопа. Техника микроскопирования.	1		
					6	Лабораторная работа 2. Изучение микроорганизмов под микроскопом.	1		

					7	Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	1		
					8	Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	1		
					9	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	1		
					10	Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов.	1		
					11	Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	1		
					12	Практическое занятие №1 _ Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.	1		
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	11	3			13	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности.			
					14	Общее понятие об инфекционных заболеваниях. Пищевые инфекции			
					15	Острые кишечные инфекции. Возбудители, симптоматика, источники заражения.	1		
					16	Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.	1		
					17	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.	1		
					18	Практическое занятие № 2. Изучение возбудителей пищевых отравлений и меры борьбы с ними	1		
					19	Гельминтозы	1		
					20	Практическое занятие № 3. Изучение возбудителей глистных заболеваний и меры борьбы с ними.	1		
					21	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.	1		
					22	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	1		

				23	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		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 28	Практическая работа № 5 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2				
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	5	3		29	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	1				
				30	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	1				
				2 семестр						
				31	Практическая работа № 6 Изучение схемы пищеварительного тракта.	1				
				32 33	Практическая работа № 7 Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2				
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	7	4		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	Практическое занятие №8 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2		
					38				
					39	Практическое занятие №9. Выполнение расчёта калорийности блюда.	2		
					40				
Тема 2.4 <i>Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</i>	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	Практическая работа № 10 Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2		
46									
Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве									
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств	5			1	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		
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические	10	4			52	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, в организациях питания.	1		
					53	Санитарно-гигиенические требования к содержанию	1		

требования к помещениям					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 59	Практическое занятия № 11 Приготовление дезрастворов.	2		
				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		
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	6	2		62	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья.	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 67	Практическое занятие №14 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2		
Тема 3.4. Санитарно-гигиенические требования к	2			68	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке, хранению и реализации пищевой продукции.	1		

	транспортированию, приемке и хранению и реализации пищевых продуктов				69	Санитарные требования к складским помещениям. Требования к таре.	1		
					70	Дифференцированный зачет	1		
	Итого	70	23						

