

**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»
Протокол № 1 от « 27 » августа 2020г.
Председатель _____ А. В. Буркова

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР
_____ А.А. Сиверс
«27» августа 2020 г.

**Календарно-тематический план
на 2020/2021 учебный год**

по учебной дисциплине

**ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ 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.

| 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 | текущ. контроль | |
| | 2 | 40 | 32 | 15 | 8 | д/з | |
| 2 | 3 | | | | | | |
| | 4 | | | | | | |
| Всего | | 70 | 56 | 23 | 14 | | |

Преподаватель _____ Л.Н.Верхотурова

Преподаватель _____ З.Л.Подзноева

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. | 1 | | |
| Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве | | | | | | | | | |
| 1 | Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов и их роль в пищевом производстве. | 9 | 4 | | 2 | Понятие о микроорганизмах. Классификация. | 1 | | |
| | | | | | 3 | Отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. | 1 | | |
| | | | | | 4 | Лабораторная работа №1. Изучение устройства микроскопа. Техника микроскопирования. | 1 | | |
| | | | | | 5 | Лабораторная работа №2. Изучение микроорганизмов под микроскопом. | 1 | | |
| | | | | | 6 | Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. | 1 | | |
| | | | | | 7 | Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. | 1 | | |

| | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|----|--|---|--|--|
| | | | | | 8 | Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. | 1 | | |
| | | | | | 9 | Практическое занятие №1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. | 1 | | |
| | | | | | 10 | Практическое занятие №1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. | 1 | | |
| 2 | Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления | 9 | 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. | 1 | | |
| | | | | | 14 | Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. | 1 | | |
| | | | | | 15 | Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. | 1 | | |
| | | | | | 16 | Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. | 1 | | |
| | | | | | 17 | Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля | 1 | | |
| | | | | | 18 | Практическое занятие № 2 Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах. | 1 | | |
| | | | | | 19 | Практическое занятие № 2 Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах. | 1 | | |
| Раздел 2. Основы физиологии питания | | | | | | | | | |
| 3 | Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания | 2 | 2 | 2 | 20 | Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы, вода. | 1 | | |
| | | | | | 21 | Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. | 1 | | |

| | | | | | | | | | |
|------------------|---|---|---|---|----|---|---|--|--|
| | | | | | 22 | Практическое занятие № 3 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности | 1 | | |
| | | | | | 23 | Практическое занятие № 3 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности | 1 | | |
| | | 1 | | | 24 | Контрольная работа | 1 | | |
| 2 семестр | | | | | | | | | |
| 4 | 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 | Практическое занятие №4. Изучение схемы пищеварительного тракта. | 1 | | |
| | | | | | 27 | Практическое занятие №5. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи | 1 | | |
| 5 | Тема 2.3 Обмен веществ и энергии | 5 | 3 | | 28 | Общее понятие об обмене веществ. | 1 | | |
| | | | | | 29 | Общее понятие об обмене энергии. | 1 | | |
| | | | | | 30 | Практическое занятие №6. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. | 1 | | |
| | | | | | 31 | Практическое занятие №6. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. | 1 | | |
| | | | | | 32 | Практическое занятие №7. Выполнение расчёта калорийности блюда. | 1 | | |
| 6 | Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп | 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 | | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|---|---|--|----|---|---|--|--|
| | населения | | | | 35 | Возрастные особенности детей и подростков. | 1 | | |
| | | | | | 36 | Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания. | 1 | | |
| | | | | | 37 | Практическое занятие №8. Составление рационов питания для различных категорий потребителей | 1 | | |
| | | | | | 38 | Практическое занятие №8. Составление рационов питания для различных категорий потребителей | 1 | | |
| Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве | | | | | | | | | |
| 7 | Тема 3.1 Личная и производственная гигиена | 3 | 2 | | 39 | Правила личной гигиены работников пищевых производств. | 1 | | |
| | | | | | 40 | Практическое занятия № 9. Гигиенические требования к одежде повара. | 1 | | |
| | | | | | 41 | Практическое занятия № 10. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | 1 | | |
| 8 | Тема 3.2 Санитарно- гигиенические требования к помещениям | 7 | 4 | | 42 | Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. | 1 | | |
| | | | | | 43 | Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. | 1 | | |
| | | | | | 44 | Практическое занятия №11. Требования к материалам. | 1 | | |
| | | | | | 45 | Практическое занятия № 12. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания | 1 | | |
| | | | | | 46 | Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. | 1 | | |
| | | | | | 47 | Практическое занятия № 13 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, | 1 | | |

| | | | | | | | | |
|----|--|-----------|-----------|----|--|---|--|--|
| | | | | | инвентаря и оборудования | | | |
| | | | | 48 | Практическое занятия № 13 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования | 1 | | |
| 9 | Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов | 5 | 2 | 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 | | |
| 10 | 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 пищевых продукции. | 1 | | |
| | | | | 55 | Санитарные требования к складским помещениям. Требования к таре. | 1 | | |
| | | 1 | | 56 | Дифференцированный зачет | 1 | | |
| | Всего | 56 | 23 | | | | | |

