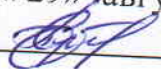



**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

**РАССМОТРЕНО**

на заседании цикловой комиссии  
по профессии «Повар, кондитер»  
Протокол № 1 от « 29 » августа 2022г.  
Председатель ЦК  Е.Н. Тригорова

**УТВЕРЖДАЮ**

Зам директора по УПР ГБПОУ РК  
«Симферопольский колледж сферы  
обслуживания и дизайна»  
 Р.И. Чуприна  
«29» августа 2022 г.

**Календарно-тематический план  
на 2022/2023 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 дизайна»

**Профессия:** 43.01.09 Повар, кондитер  
**Группа:** 12.

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	1 Текущий контроль	
	2	40	32	15	8		
2	3	-	-	-	-	- Д/З	
	4	-	-	-	-	-	
<b>Всего</b>		<b>70</b>	<b>56</b>	<b>23</b>	<b>14</b>	<b>1</b> <b>Д/З</b>	

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 занятие	Дата проведения занятия		
		Обязательная аудиторная нагрузка	сам. работа, час.				План	Факт	
									Всего часов
<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. Мечниова и др.	1		
<b>Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве</b>									
1	Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов и их роль в пищевом производстве.	10	4	1	3	Понятие о микроорганизмах, их распространение в природе.	1		
					4	Классификация микроорганизмов.	1		
					5	Отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	1		
					6	Лабораторная работа №1. Изучение устройства микроскопа. Техника микроскопирования.	1		
					7	Лабораторная работа №2. Изучение микроорганизмов под микроскопом.	1		

2							
	Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	9	2	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 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 № 4.</b> Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.	1
13						Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности.	1
14						Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.	1
15						Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др.	1
16						Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, яшур.	1
17						Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.	1
18						Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.	1
19						Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля	1
20						<b>Практическое занятие № 5</b> Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах.	1
21						<b>Практическое занятие № 6</b> 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	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>Практическое занятие № 7</b> Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	1	
					26	<b>Практическое занятие № 8</b> Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	1	
					27	<b>Контрольная работа</b>	1	

## 2 семестр

4	Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	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>Практическое занятие №9.</b> Изучение схемы пищеварительного тракта.	1	
					30	<b>Практическое занятие №10.</b> Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1	
					31	Общее понятие об обмене веществ.	1	
					32	Общее понятие об обмене энергии.	1	
					33	<b>Практическое занятие № 11.</b> Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	1	

5

				34	<b>Практическое занятие № 12.</b> Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	1		
				35	<b>Практическое занятие № 13.</b> Выполнение расчёта калорийности блюда.	1		
6	<b>Тема 2.4</b> <b>Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	7	2	36	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Влияние питания на здоровье человека	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.	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.	1		
				41	<b>Практическое занятие №14.</b> Составление рационов питания для различных категорий потребителей	1		
				42	<b>Практическое занятие № 15.</b> Составление рационов питания для различных категорий потребителей	1		
					<b>Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>			
7		<b>Тема 3.1</b> <b>Личная и производственная гигиена</b>	2	1	43	Правила личной гигиены работников пищевых производств.	1	
					44	Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.	1	
8	<b>Тема 3.2</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к помещениям</b>	10	6	45	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению.	1		
				46	Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды.	1		
				47	Гигиенические требования к материалам	1		

9	Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	5	2	1	48	Практическое занятие № 16. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	1	
					49	Практическое занятие № 17. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	1	
					50	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.	1	
					51	Практическое занятие №18. Приготовление дезрастворов.	1	
					52	Практическое занятие №19. Приготовление дезрастворов.	1	
					53	Практическое занятие № 20 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	1	
					54	Практическое занятие № 21 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	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	Практическое занятие № 22 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	1	
59	Практическое занятие № 23 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	1						

10	Тема 3.4. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	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		
		1			62	Дифференцированный зачет	1		
	Всего	62	23						