

**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 УТР 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 строительства»

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	27	8	3	1	Текущий контроль
	2	40	35	15	5	-	Д/З
2	3	-	-	-	-	-	-
	4	-	-	-	-	-	-
Всего		70	62	23	8	1	Д/З

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.	в т. ч. лабораторных работ практ. занятий час.				План	Факт
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. Мечникова и др.	1		
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве									
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	<p>Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.</p> <p>Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха.</p> <p>Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.</p> <p>Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.</p> <p>Практическое занятие № 3. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Практическое занятие № 4. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности.</p> <p>Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.</p> <p>Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др.</p> <p>Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.</p> <p>Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.</p> <p>Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.</p> <p>Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания.</p> <p>Схема микробиологического контроля</p> <p>Практическое занятие № 5 Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах.</p> <p>Практическое занятие № 6 Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах.</p>	1	1
9					9	Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	1	
10					10	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха.	1	
11					11	Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	1	
12					12	Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	1	
13					13	Практическое занятие № 3. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.	1	
14					14	Практическое занятие № 4. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.	1	
15					15	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности.	1	
16					16	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.	1	
17					17	Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др.	1	
18					18	Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.	1	
19					19	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.	1	
20					20	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.	1	
21					21	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания.	1	
					22	Схема микробиологического контроля	1	
					23	Практическое занятие № 5 Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах.	1	
					24	Практическое занятие № 6 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	Практическое занятие № 7 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	1	
					26	Практическое занятие № 8 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	1	
					27	Контрольная работа	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	Практическое занятие №9. Изучение схемы пищеварительного тракта.	1	
					30	Практическое занятие №10. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1	
5	Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	5	3		31	Общее понятие об обмене веществ.	1	
					32	Общее понятие об обмене энергии.	1	
					33	Практическое занятие № 11. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	1	

						34	Практическое занятие № 12. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	1	
						35	Практическое занятие № 13. Выполнение расчёта калорийности блюда.	1	
6	Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	7	2	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	Практическое занятие №14. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	1	
						42	Практическое занятие № 15. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	1	
Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве									
7	Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	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	Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	10	6	1		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	

				48	<p>Практическое занятие № 16. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания</p>	1	
				49	<p>Практическое занятие № 17. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания</p>	1	
				50	<p>Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.</p>	1	
				51	<p>Практическое занятие №18. Приготовление дезрастворов.</p>	1	
				52	<p>Практическое занятие №19. Приготовление дезрастворов.</p>	1	
				53	<p>Практическое занятие № 20 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования</p>	1	
				54	<p>Практическое занятие № 21 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования</p>	1	
9	<p>Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</p>	5	2	55	<p>Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, требования к способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов</p>	1	
				56	<p>Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска. Санитарные требования к их приготовлению.</p>	1	
				57	<p>Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок</p>	1	
				58	<p>Практическое занятие № 22 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).</p>	1	
				59	<p>Практическое занятие № 23 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).</p>	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				