

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

Рассмотрено
на заседании цикловой комиссии
по профессии «Продавец;
контролер-кассир
Протокол №1 от 29 августа 2022г.
Председатель: Егор Т.Г.Егорова

Утверждаю
Зам. директора по УПР
«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.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

составлен на основании рабочей программы учебной дисциплины, утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Профессия: 38.01.02 Продавец, контролер-кассир
Группа: 811, 812

Курс	№ семестра	Максимальная учебная нагрузка в часах	Объем времени, отведенный на освоение дисциплины		Кол-во контрольных работ	Форма контроля (за семестр)	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка в часах				Самостоятельная работа обучающегося в часах
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы, практические занятия, часов			
1	1	48	32	16	16	Текущий контроль Д/З	
	2						
Всего		48	32	16	16	1	

Преподаватель Егор Егорова Т.Г.

	Тема 2.3 Пищевые инфекции	1	-	1	9	Основные источники инфекции. Виды пищевых инфекционных пищевых заболеваний	1	
					10	Контрольная работа		
3	Раздел 3 Пищевые отравления и их профилактика							
	Тема 3.1 Пищевые отравления бактериального и небактериального происхождения. Микотоксикозы.	4	2	2	11	Токсикозы. Микотоксикозы. Токсикоинфекции.	1	
					12	Пищевые отравления небактериального происхождения.	1	
					13-14	Практическое занятие №3 Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка мероприятий по профилактике.	2	
	Тема 3.2 Глистные заболевания	1	-	1	15	Глистные заболевания и их предупреждения.	1	
4	Раздел 4. Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.							
	Тема 4.1 Санитарно-гигиеническая оценка доброкачественности пищевых продуктов.	3	2	2	16	Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов, ее виды и порядок проведения. Методы исследования пищевых продуктов	1	
	Тема 4.2 Признаки недоброкачественности пищевых продуктов и меры предупреждения.	4	2	2	17-18	Практическое занятие №4 Определение качества товаров по органолептическим признакам	2	
					19	Признаки недоброкачественности пищевых продуктов отдельных групп	1	
					20-21	Практическое занятие № 5. Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов.	2	
5	Раздел 5 Личная гигиена работников предприятий торговли.							
	Тема 5.1	3	2	1	22	Личная гигиена. Производственная гигиена.	1	

	Личная гигиена работников предприятий торговли.				23-24	Практическое занятие № 6. Гигиенические требования к одежде продавца	2	
6	Раздел 6 Санитарно - эпидемиологические требования, предъявляемые к предприятиям торговли.							
	Тема 6.1 Санитарные требования к продовольственным магазинам, коммуникациям магазина	1	-	1	25	Санитарные требования к проектированию и строительству продовольственных магазинов Санитарные требования к водоснабжению, канализации, вентиляции, освещению магазинов	1	
	Тема 6.2 Санитарные требования к отделке и оборудованию магазина, к содержанию помещений предприятий торговли, содержанию оборудования и инвентаря на предприятиях торговли.	3	2	1	26	Санитарные требования к внутренней отделке и оборудованию магазинов. Санитарные требования к содержанию помещений торговых предприятий	1	
					27-28	Практическое занятие № 7. Приготовление дезинфицирующих растворов, обработка оборудования и инвентаря	2	
	Тема 6.3 Санитарные требования к транспортировке, хранению продуктов на предприятиях торговли	1	-	-	29	Санитарные требования к транспортировке и хранению продуктов	1	

	Тема 6.4 Санитарно – эпидемиологическое законодательство и санитарно- эпидемиологический надзор	2	2	1	30-31	Практическое занятие № 8. Производственный санитарный контроль (решение ситуаций)	2	
7		1			32	Дифференцированный зачет	1	
	Всего:	32	16	16	32			