|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Кол-во часов** | **Вид занятия, тип урока** | **Домашнее задание** | **Самостоятельная работа** | **Календарные сроки изучения, группа №603** |
| **план** | **Факт** |
|  | **Раздел 1.****Основы микробиологии** | **21** |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 1.1.** **Понятие о микроорганизмах.****Пищевые инфекции и отравления.** | **21** |  |  |  |  |  |
| 1 | Понятие о микроорганизмах, их классификация. | 1 | Урок по передаче-усвоению новых знаний | З.П.Матюхина стр. 67-76 |  |  |  |
| 2 |  Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание | 1 | комбинированный | З.П.Матюхина стр. 76-85 | составление реферата на тему «Основные группы микроорганизмов». |  |  |
| 3 | Пищевые инфекции. Развитие инфекционных болезней | 1 | комбинированный | З.П.Матюхина стр. 99-108 | составление кроссворда на тему «Физиология микроорганизмов». |  |  |
| 4 | Острые кишечные инфекции. | 1 | комбинированный | З.П.Матюхина стр. 108-114 |  |  |  |
| 5 | Зоонозы. | 1 | комбинированный | З.П.Матюхина стр. 105-107 |  |  |  |
| 6 | Пищевые отравления. Пищевые интоксикации бактериальной природы. | 1 | комбинированный | З.П.Матюхина стр. 107-110 |   |  |  |
| 7 | Пищевые интоксикации грибковой природы. | 1 | комбинированный | З.П.Матюхина стр. 110-114 |   |  |  |
| 8 | Пищевые токсикоинфекции. | 1 | комбинированный | З.П.Матюхина стр. 108-109 |  составление реферата на тему «Влияние условий внешней среды на микроорганизмы». |  |  |
| 9 | Гельминтозные заболевания. | 1 | комбинированный | З.П.Матюхина стр. 115-119 |  |  |  |
| 10 | Л.Р. №1. Изучение морфологии микроорганизмов под микроскопом. | 1 | Урок- практикум | З.П.Матюхина стр. 69-71 |  |  |  |
| 11 | Л.Р. №2. Окрашивание микроорганизмов по Граму | 1 | Урок- практикум | З.П.Матюхина стр. 67-76 |  |  |  |
| 12 | Источники микробиологического загрязнения мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов. | 1 | комбинированный | З.П.Матюхина стр. 87-90 | составление реферата на тему «Распространение микроорганизмов в природе». |  |  |
| 13 | Л.Р. №3 Микробиологическое исследование мяса. | 1 | Урок- практикум | З.П.Матюхина стр. 87-90 |  |  |  |
| 14 | Л.Р. №4. Микробиологическое исследование рыбы. | 1 | Урок- практикум | З.П.Матюхина стр. 87-90 |  |  |  |
| 15 | Источники микробиологического загрязнения молока и молочных продуктов, баночных консервов. | *1* | комбинированный | З.П.Матюхина стр. 90-92 | Подготовка презентации |  |  |
| 16 | Л.Р. №5. Микробиологическое исследование молока – проба на редуктазу | *1* | Урок- практикум | З.П.Матюхина стр. 90-92 |  |  |  |
| 17 | Источники микробиологического загрязнения яиц и яичных продуктов, пищевых жиров. | 1 | комбинированный | З.П.Матюхина стр. 92-94 |  |  |  |
| 18 | Л.Р. № 6 Микробиологическое исследование яиц, жиров и сливочного масла | 1 | Урок- практикум | З.П.Матюхина стр. 92-94 |  |  |  |
| 19 | Л.Р. № 7 Микробиологическое исследование яиц, жиров и сливочного масла | 1 | Урок- практикум | З.П.Матюхина стр. 92-94 | Подготовить сообщение |  |  |
| 20 | Источники микробиологического загрязнения овощей, плодов и продуктов их переработки, зернопродуктов. | 1 | комбинированный | З.П.Матюхина стр. 94-99 |  |  |  |
| 21 | Контрольная работа №1 по теме «Понятие о микроорганизмах. Пищевые инфекции и отравления.» | 1 | Контроль знаний, умений | З.П.Матюхина стр. 67-118 |  |  |  |
|  | **Раздел 2.****Гигиена и санитария в пищевом производстве** | 21 |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 2.1.****Основы гигиены и санитарии** | 21 |  |  |  |  |  |
| 22 | Правила личной гигиены работников пищевых производств. | 1 | комбинированный | З.П.Матюхина стр. 121-135 | Подготовить инструкцию |  |  |
| 23 | Санитарные требования к одежде работников пищевых производств. | **1** | комбинированный | З.П.Матюхина стр. 135-138 |  |  |  |
| 24 | П.З.№1 Соблюдение правил личной гигиены. | 1 | Урок рефлексии | З.П.Матюхина стр. 121-135 |  |  |  |
| 25 | Производственная санитария | 1 | комбинированный | З.П.Матюхина стр. 142-162 |  |  |  |
| 26 | Л.Р. №6 Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств. | **1** | Урок -практикум | З.П.Матюхина стр.142-162 |  |  |  |
| 27 | Л.Р.№.9 Организация и применение необходимых методов и средств защиты | **1** | Урок -практикум | З.П.Матюхина стр. 142-162 |  |  |  |
| 28 | Санитарные требования к производственным помещениям | 1 | комбинированный | З.П.Матюхина стр. 213-221 |  |  |  |
| 29 | Санитарно-технологические требования к оборудованию | 1 | комбинированный | З.П.Матюхина стр. 166-171 | составление таблицы «Оптимальные параметры микроклимата для предприятий общественного питания» (для холодного и теплого периодов). |  |  |
| 30 | Санитарно-технологические требования к инвентарю и инструментам. | 1 | комбинированный | З.П.Матюхина стр. 166-178 | составление реферата на тему «Виды маркировок инвентаря, посуды, тары» |  |  |
| 31 | Л.Р.№10 Санитарная обработка оборудования и инвентаря после их использования. | 1 | Урок -практикум | З.П.Матюхина стр. 166-178 | составление реферата на тему «Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов» |  |  |
| 32 | Санитарно-технологические требования к посуде и таре. | **1** | комбинированный | З.П.Матюхина стр. 166-178 |  |  |  |
| 33 | Санитарные требования к механической кулинарной и тепловой обработке пищевых продуктов. | 1 | комбинированный | З.П.Матюхина стр. 188-200 |  |  |  |
| 34 | Санитарные требования к приготовлению скоропортящихся мясных блюд, холодных и сладких блюд, мучных кондитерских кремовых изделий. | 1 | комбинированный | З.П.Матюхина стр. 200-209 | Составление таблицы «Требования САНПИН в пищевом производстве» |  |  |
| 35 | П.З.№2 Соблюдение санитарных требований при приготовлении пищи. | *1* | Урок -практикум | З.П.Матюхина стр. 188-209 |  |  |  |
| 36 | Л.Р.№ 11 Составление графика –периодичности санитарной обработки помещений, обработки инвентаря и оборудования | *1* | Урок рефлексии | З.П.Матюхина стр. 221-224 |  |  |  |
| 37 | Классификация моющих средств, правила их применения и условия и сроки хранения.  | **1** | комбинированный | З.П.Матюхина стр. 160-164 | Подготовка к лабораторной работе |  |  |
| 38 | Правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации. | **1** | комбинированный | З.П.Матюхина стр. 164-166 |  |  |  |
| 39 | Л.Р. №12 Дезинфекция оборудования, инвентаря, помещений, транспорта. Дезинсекция и дератизация помещений. | 1 | Урок -практикум | З.П.Матюхина стр. 164-166 |  |  |  |
| 40 | Л.Р. №13 Санитарная обработка производственных помещений и транспорта | *1* | Урок -практикум | З.П.Матюхина стр. 181-188 |  |  |  |
| 41 | К.Р. №2 «Основы гигиены и санитарии» по теме «Основы гигиены и санитарии» | **1** | Контроль знаний | З.П.Матюхина стр. 181-224 | Подготовка к зачету |  |  |
| 42 | ***Дифференцированный зачёт*** | 1 | Урок-зачет |  |  |  |  |
|  | Всего  | 42 |  |  |  |  |  |