|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Кол-во часов** | **Вид занятия, тип урока** | **Домашнее задание** | **Самостоятельная работа** | **Календарные сроки изучения, группа № 502** |
| **план** | **Факт** |
|  | **Раздел 1.****Микробиология хлебопекарного и кондитерского производства** | **19** |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 1.1.** **Распространение микроорганизмов в природе** | **4** |  |  |  |  |  |
| 1 | Понятие о микроорганизмах, их классификация. | 1 | Урок по передаче-усвоению новых знаний | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр. 67-74  |  |  |  |
| 2 |  Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание | 1 | комбинированный | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр. 76-86 | составление реферата на тему «Основные группы микроорганизмов». |  |  |
| 3 | П.З. №1 Определение под микроскопом строения дрожжевой клетки | 1 | Урок обобщения знаний и умений | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр. 94-99 | Презентация «Распространение плесневых микроорганизмов в природе» |  |  |
| 4 | П.З. № 2 Окрашивание микроорганизмов по Граму | 1 | Урок-практикум | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр. 94-99 | Заполнение таблицы |  |  |
|  | **Тема 1.2. Микробиологическая порча кондитерского сырья и полуфабрикатов. Пищевые инфекции и отравления** | 15 |  |  |  |  |  |
| 5 | Пищевые инфекции. Развитие инфекционных болезней | 1 | комбинированный | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр. 99-105 | составление кроссворда на тему «Физиология микроорганизмов». |  |  |
| 6 | Зоонозы. | 1 | комбинированный | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр. 105-107 | реферат |  |  |
| 7 | Пищевые отравления. Пищевые интоксикации бактериальной природы. | 1 | комбинированный | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр. 107-112 |   |  |  |
| 8 | Пищевые интоксикации грибковой природы. | 1 | комбинированный | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр. 112 |   |  |  |
| 9 | Пищевые токсикоинфекции. | 1 | комбинированный | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр. 112-115 |  составление реферата на тему «Влияние условий внешней среды на микроорганизмы». |  |  |
| 10 | Гельминтозные заболевания. | 1 | комбинированный | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр. 115-120 |  |  |  |
| 11 | Источники микробиологического загрязнения сырья | 1 | комбинированный | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр. 87-90 | составление реферата на тему «Распространение микроорганизмов в природе». |  |  |
| 12 | П.З. № 3 Отбор и исследование образцов сырья, подвергшихся микробиологической порче | 1 | Урок-практикум | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр. 87-90 |  |  |  |
| 13 | Источники микробиологического загрязнения молока и молочных продуктов, баночных консервов | 1 | комбинированный | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр. 90-92 |  |  |  |
| 14 | Источники микробиологического загрязнения яиц и яичных продуктов, пищевых жиров | 1 | комбинированный | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр. 93-95 |  |  |  |
| 15 | Источники микробиологического загрязнения зернопродуктов, муки, опары и теста | 1 | комбинированный | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр. 112 | сообщение на тему «Санитарные требования к хлебохранилищам» |  |  |
| 16 | П.З.№ 4 Выявление нарушений санитарных требований при хранении и транспортировании сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | 1 | Урок обобщения знаний и умений | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр.112 |  |  |  |
| 17 | Болезни хлеба. Методы борьбы с болезнью хлеба | 1 | Урок комбинированный | З.П. Матюхина ОсновыФизиолог. питания, микроб., санит. и гигиены стр.112-115 | Заполнение таблицы |  |  |
| 18 | П.З.№ 5 Определение болезней хлеба: плесневение, меловая болезнь, картофельная болезнь хлеба | 1 | Урок -практикум | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр. 112-115 |  |  |  |
| 19 | Контрольная работа №1 по разделу 1Микробиология хлебопекарного и кондитерского производства | 1 | Контроль знаний, умений |  |  |  |  |
|  | **Раздел 2.****Гигиена и санитария в пищевом производстве** | 16 |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 2.1.**Основы санитарии и гигиены кондитерского и хлебопекарного производства | 16 |  |  |  |  |  |
| 20 | Правила личной гигиены работников пищевых производств. | 1 | комбинированный | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр. 133-135 |  |  |  |
| 21 | Санитарные требования к одежде работников пищевых производств. | 1 | комбинированный | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр. 135-138 |  |  |  |
| 22 | **Л.Р..№1** Соблюдение правил личной гигиены. | 1 | Урок рефлексии | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр.133 - 135 |  |  |  |
| 23 | Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания и пищевых производств | 1 | комбинированный | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр. 142-159 |  |  |  |
| 24 | Санитарно-технологические требования к производственным помещениям. | 1 | комбинированный | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр.159 - 166 | составление таблицы «Оптимальные параметры микроклимата для предприятий общественного питания» (для холодного и теплого периодов). |  |  |
| 25 | Санитарные требования при производстве хлеба и мучных кондитерских изделий | **1** | комбинированный | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр.159 - 166 |  |  |  |
| 26 | Санитарно-технологические требования к оборудованию. | 1 | комбинированный | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр.166-181 | составление реферата на тему «Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов» |  |  |
| 27 | Санитарно-технологические требования к инвентарю и инструментам. | 1 | комбинированный | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр.166-181 | составление реферата на тему «Виды маркировок инвентаря, посуды, тары» |  |  |
| 28 | Санитарно-технологические требования к посуде и таре. | **1** | комбинированный | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр.166-181 |  |  |  |
| 29 | Санитарные требования к приготовлению скоропортящихся мучных кондитерских кремовых изделий | 1 | комбинированный | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр.188 - 200 |  |  |  |
| 30 | Л.Р.№ 2 Соблюдение санитарных требований при приготовлении хлеба, мучных кондитерских изделий | 1 | комбинированный | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр.200 -202 |  |  |  |
| 31 | Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.  | **1** | комбинированный | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр.160-166 | Заполнение таблиц |  |  |
| 32 | Правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации. | 1 | Урок рефлексии | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр.133 - 135 | Составление таблиц, алгоритмов |  |  |
| 33 | **П.З. №6** Подготовка растворов дезинфицирующих и моющих средств. | **1** | Урок -практикум | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр.160-164 |  |  |  |
| 34 | **П.З. №7** Проведение санитарной обработки оборудования и инвентаря. | 1 | Урок -практикум | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр.178-181 |  |  |  |
| 35 | К.Р. №2 по разделу № 2 «Гигиена и санитария в пищевом производстве» | **1** | Контроль знаний | З.П. Матюхина Основыфизиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены стр.121 - 209 |  |  |  |
| 36 | ***Дифференцированный зачёт*** | 1 | Урок-зачет |  |  |  |  |
|  | Всего  | 36 |  |  |  |  |  |