

№ п/п	Содержание тем дисциплины	Форма занятий	Наглядные пособия и ТСО	Домашнее задание	Кол-во часов	Уровень усвоения
Тема 1.1.: Основы физиологии питания – 12 часов						
1	Пищевые вещества и их значение	Урок изучения нового материала	Учебник, учебное пособие	Лекционный материал. Ответить на вопросы в тетради	1	2
2	Белки.	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	2
3	Углеводы, жиры	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	2
4	Витамины	Урок комбинированный	Учебник, карточки задания	Лекционный материал, составить тест по теме	1	2
5	Минеральные вещества, вода	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал, карточки задания	Лекционный материал повторить	1	2
6	Процесс пищеварения пищи	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить,	1	2
7	Усвояемость пищи: понятие, факторы влияющие на усвояемость пищи.	Урок комбинированный	Учебник, карточки задания	Заполнить таблицу «факторы влияющие на усвояемость пищи»	1	2
8	Обмен веществ	Урок комбинированный	Учебник, карточки задания	Лекционный материал, составить кроссворд	1	2
9	Суточный расход энергии	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал повторить	1	2
10	Рациональное сбалансированное питание	Урок комбинированный	Учебник, карточки задания	Ответить на вопросы в тетради.	1	2
11	Особенности питания детей и подростков	Урок комбинированный	Учебник, учебное пособие	Лекционный материал повторить	1	2
12	Лечебное питание. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Заполнить таблицу «Характеристика диет»	1	2
Тема 2.1.: Основы микробиологии – 10 часов						
13	Морфология и классификация микроорганизмов	Урок изучения нового материала	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал. Ответить на	1	2

				вопросы в тетради		
14	Физиология микроорганизмов	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал, составить тест по теме	1	2
15	Влияние внешней среды на микроорганизмы	Урок комбинированный	Учебник, карточки задания	Лекционный материал.	1	2
16	Распространение микроорганизмов в природе	Урок комбинированный	Учебник, карточки задания, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
17	Микробиология основных пищевых продуктов	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал, составить кроссворд	1	2
18	Пищевые инфекционные заболевания	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Ответить на вопросы в тетради	1	2
19	Острые кишечные инфекции	Урок комбинированный	Учебник, карточки задания	Лекционный материал, составить кроссворд	1	2
20	Пищевые отравления	Урок комбинированный	Учебник, учебное пособие	Лекционный материал. Самостоятельная работа № 3	1	2
21	Сальмонеллез, ботулизм, стафилококковое отравление	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Выполнить задание в тетради	1	2
Лабораторно - практические работы						
22	Глистные заболевания	Лабораторно-практическое занятие	Учебник, карточки задания	Лекционный материал, составить тест	1	2
Тема 2.2.: Основы гигиены и санитарии – 18 часов						
23	Основные сведения о гигиене и санитарии труда	Урок изучения нового материала	Учебник, учебное пособие	Лекционный материал. Составить тест	1	2
24	Личная гигиена работников предприятий общественного питания	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Заполнить таблицу «Личная гигиена повара»	1	2
25	Санитарный режим работников производства, медицинское	Урок комбинированный	Учебник, карточки задания	Лекционный материал повторить	1	2

	обследование.					
26	Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Ответить на вопросы в тетради	1	2
27	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания	Урок комбинированный	Учебник, карточки задания	Лекционный материал повторить	1	2
28	Санитарные требования к оборудованию и инвентарю	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить	1	2
29	Санитарные требования к посуде и таре.	Урок комбинированный	Учебник, учебное пособие	Лекционный материал, составить тест	1	2
30	Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов	Урок комбинированный	Учебник, карточки задания	Ответить на вопросы в тетради	1	2
31	Санитарные требования к хранению пищевых продуктов	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал повторить	1	2
32	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Урок комбинированный	Учебник, учебное пособие	Лекционный материал повторить	1	2
33	Санитарные требования к реализации готовой продукции	Урок комбинированный	Учебник, карточки задания	Лекционный материал. Составить тест	1	2
34	Санитарно – пищевое законодательство	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Ответить на вопросы в тетради	1	2
35	Организация санитарно-пищевого надзора	Урок комбинированный	Учебник, учебное пособие	Лекционный материал повторить	1	2
36	Дезинфекция. Понятие, виды, применение	Урок комбинированный	Учебник, карточки задания	Ответить на вопросы в тетради	1	2
37	Дезинсекция. Понятие, виды,	Урок	Учебник, раздаточный	Лекционный материал	1	2

	применение	комбинированный	материал	повторить		
Лабораторно - практические работы						
38	Санитарно-бактериологические исследования смывов с инвентаря.	Лабораторно-практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Лекционный материал,	1	
39	Санитарно-бактериологические исследования смывов с оборудования	Лабораторно-практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Лекционный материал,	1	
40	Контрольная работа	Контрольно-учетный урок	Карточки с вопросами	Без задания	1	
Итого					40	

ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

№ п/п	Наименование литературы	Автор	Издательство/год издания
Основная литература			
1)	Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для нач. проф. образования.	З.П. Матюхина	М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 184с.
2)	Товароведение пищевых продуктов., учеб. пособие для нач. проф. обр.	З.П. Матюхина	М.: «Академия», 2007г.
Дополнительные источники:			
3)	Основы физиологии питания: учебное пособие	Г.Г. Лутошкина.-	М: издат. центр «Академия», 2010.
4)	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач. проф.образования	Т.А.Качурина	М.: издат. центр «Академия», 2009.
5)	Товароведение продовольственных товаров: Практикум: учебное пособие для нач. проф. образов.	Н.С. Никифорова	М.: издат. центр «Академия» 2007.
6)	«Нормативные документы индустрии питания». Справочник: 6-е изд., испр. и доп	А.Иванов. 2009.	