**по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

**профессия: «Аппаратчик мукомольного производства».**

**Перспективно тематический план**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № порядка урока | Перечень учебных элементовООУЭ основной обобщающий учебный элемент (раздел)УУЭ узловой учебный элемент (тема узловая, тема урока) | Кол-во часов темы, урока | Основные понятия к теме урока из предшествующего материала (повторение материала) | Основные знания получаемые на уроке. Рабочий учебный план. | Уровень усвоения | Методичес-каяхарактерис-тика урока | Оснащение, оборудование, комплексно-методическое обеспечение урока | Межпредметныесвязи | Домашнее задание | Система контроля |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 1 | Введение. Общие понятия о физиологии, микробиологии, гигиене и санитарии предприятий общественного питания | 1 |  | Общие понятия о физиологии, микробиологии, гигиене и санитарии предприятий общественного питания | 1 | Лекция | Классная доска, проектор, плакаты | Специальная технология (кулинария). Товароведение . | А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несжинский «Микробиология, физиология питания, санитария»Стр. 5-6 |  |
| 2 | Основы физиологии питания | 1 | Общие понятия о физиологии, микробиологии, гигиене и санитарии предприятий общественного питания | Основы физиологии питания | 2 | Комбинир.занятие | Классная доска, проектор, плакаты | Специальная технология (кулинария). Товароведение . | А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несжинский «Микробиология, физиология питания, санитария»Стр. 5-6 | Устныйопрос |
| 3 | Пищевые вещества и их значение. Витамины и их сохранение при тепловой обработке | 1 | Основы физиологии питания | Витамины и их сохранение при тепловой обработке | 2 | Комбинир.занятие | Классная доска, проектор, плакаты | Специальная технология (кулинария). Товароведение . | А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несжинский «Микробиология, физиология питания, санитария»Стр. 35-46 | Устныйопрос |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 4 | Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии. | 1 | Витамины и их сохранение при тепловой обработке | Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии | 2 | Лекция | Классная доска, проектор, плакаты | Специальная технология (кулинария). Товароведение . | А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несжинский «Микробиология, физиология питания, санитария»Стр 142 | Устныйопрос |
| 5 | Питание различных групп населения. Энергетическая ценность пищи. | 1 | Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии | Питание различных групп населения. Энергетическая ценность пищи | 2 | Комбинир.занятие | Классная доска, проектор, плакаты | Специальная технология (кулинария). Товароведение . | А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несжинский «Микробиология, физиология питания, санитария»Стр. 164-192 | Устныйопрос |
| 6 | Основы микробиологии. Пищевые инфекции, пищевые отравления. Меры предосторожности | 1 | Питание различных групп населения. Энергетическая ценность пищи | Основы микробиологии. Пищевые инфекции, пищевые отравления. Меры предосторожности | 2 | Комбинир.занятие | Классная доска, проектор, плакаты | Специальная технология (кулинария). Товароведение . | А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несжинский «Микробиология, физиология питания, санитария»Стр. 267-333 | Устныйопрос |
| 7 |  Основы и понятие о гигиене труда. Личная гигиена | 1 | Основы микробиологии. Пищевые инфекции, пищевые отравления. Меры предосторожности | Основы и понятие о гигиене труда. Личная гигиена | 2 | Комбинир.занятие | Классная доска, проектор, плакаты | Специальная технология (кулинария). Товароведение . | А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несжинский «Микробиология, физиология питания, санитария»Стр. 199-238 | Устныйопрос |
| 8 | Основы и понятие о гигиене труда. Личная гигиена | 1 | Основы и понятие о гигиене труда. Личная гигиена | Основы и понятие о гигиене труда. Личная гигиена | 2 | Комбинир.занятие | Классная доска, проектор, плакаты | Специальная технология (кулинария). Товароведение . | А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несжинский «Микробиология, физиология питания, санитария»Стр. 241-256 | Устныйопрос |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 9 | Санитарные требования предъявляемые предприятиям пищевого производства | 1 | Основы и понятие о гигиене труда. Личная гигиена | Санитарные требования предъявляемые к ПОП | 2 | Лекция | Классная доска, проектор, плакаты | Специальная технология (кулинария). Товароведение . | А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несжинский «Микробиология, физиология питания, санитария»Стр. 258-263 | Устныйопрос |

Составил мастер производственного обучения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.А. Третьяков