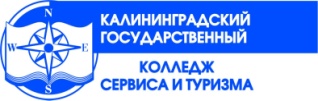
|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество часов | Наименование темы урока | Домашнее задание  Уч. Матюхина |
|  | **Раздел I Основы физиологии питания** |  |
|  | **Тема 1.1 Физиология питания согласно научным доходам** |  |
| 1.2 | Понятие о физиологии питания человека.  Общие сведения о белках, жирах и углеводах.  Энергетическая ценность пищи. | Стр. 4-11 |
| 1.4 | Обмен веществ и энергии. | Стр.12 - 17 |
| 1.6 | Рационально сбалансированное питание. | Стр. 18-22 |
|  | **Лабораторно-практические занятия:** |  |
| 1.8 | Определение белков, жиров и углеводов в пищевых продуктах. | Заполнить таблицу |
|  | **Практическая работа:** |  |
| 1.10 | Расчет энергетической ценности блюд по меню. | Решение задач |
|  | **Тема 1.2 Особенности питания разных групп населения с учетом физиологии пищеварения** |  |
| 1.12 | Особенности питания детей и подростков. | Стр. 22-24 |
| 1.14 | Назначение и виды лечебного питания. | Стр. 24-27 |
| 1.16 | Наборы продуктов суточного рациона в соответствии с диетами. | Стр. 25-30 |
| 1.18 | Усвояемость и непереносимость пищи с учетом физиологии питания. | Стр. 30-32 |
|  | **Практические занятия:** |  |
| 1.20 | Расчет физиологической нормы суточной потребности детей в пищевых веществах и энергии. | Составить отчет |
| 1.22 | Примерный суточный набор продуктов для детей и подростков. | Сделать доклад по теме |
|  | **Раздел 2 Основы микробиологии** |  |
|  | **Тема 2.1 Основные группы микроорганизмов и микробов** | Стр. 34-36 |
| 2.24 | Классификация основных групп микроорганизмов и микробов. | Стр. 36-38 |
| 2.26 | Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов. | Стр. 38-43 |
| 2.28 | Виды и причины пищевых инфекционных заболеваний. | Стр. 44-49 |
| 2.30 | Виды и причины пищевых отравлений. | Стр. 49-55 |
|  | **Лабораторно-практические занятия:** |  |
| 2.32 | Изучение устройства микроскопа и правила работы с ним. | Конспект |
| 2.34 | Способы приготовления препаратов для микрокопирования. | Сделать презентацию по теме |
| 2.36 | Изучение под микроскопом морфологии бактерий. | Заполнить таблицу |
|  | **Тема 3.1 Гигиена, санитария труда и культуры менеджера общественного питания** |  |
| 3.38 | Изучение условий хранения пищевых продуктов. | Стр. 56-64 |
| 3.40 | Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, процессу приготовления блюд и реализации готовой продукции. | Стр. 64-77 |
| 3.42 | Санитарные требования к обслуживанию посетителей предприятия питания. | Стр. 77-92 |
|  | **Практические занятия:** |  |
| 3.44 | Изучение условий хранения пищевых продуктов. | Составить отчет |
| 3.46 | Изучение нормативного документа – СанПиНа. | Конспект |
| 3.48 | Санитарный режим мытья посуды на производстве. Д/з | Повторить материал |
|  |  |  |
|  |  |  |

**государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования**

**Калининградской области «Колледж сервиса и туризма»**

| Одобрено |  |
| --- | --- |
| предметно-цикловой комиссией |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_дисциплин |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол № \_\_\_\_\_\_ |  |
| От «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2013г. |  |
| Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**ПЕРСПЕКТИВНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

по дисциплине \_\_\_\_\_Физиология питания, санитария и гигиена \_\_\_\_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_\_\_1\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Специальность: \_100114\_«Организация обслуживания в общественном питании»\_\_\_

Преподаватель: \_\_Овчинникова И.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_