**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Тацинский казачий кадетский техникум»**

СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ

Председатель методической комиссии Заместитель директора

преподавателей профессионального цикла

и мастеров производственного обучения по учебно-производственной работе

протокол № 10 от 30 апреля 2020 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В.Петрова \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.А. Мирошникова «30» апреля 2020 г.

**Перспективно-тематическое планирование**

**на период дистанционного обучения**

 **Учебная дисциплина (МДК**)ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

 **Профессия**  43.01.09 Повар, кондитер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (код и полное наименование профессии)

 **Группа № 10**

 **Преподаватель**Проскура Ирина Алексеевна *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

 Составитель \_\_И.А.Проскура\_\_\_\_\_\_\_

**2020 г.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Раздел, тема урока** | **Виды деятельности** | **Задание (в дистанционной форме)** |
| **Тема 1.2.Основные пищевые инфекции и пищевые отравления** |
| 06.05.20 | Патогенные микроорганизмы. Пищевые инфекции. | Просмотр видео-урока, прочтение учебного материала, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Посмотреть видео-урок <https://youtu.be/t9kbG0P2Zbo>Стр.99 –читатьЗаполнить таблицу в тетради «Пищевые инфекции». |
| 07.05.20 | Зоонозы. Пищевые отравлениябактериального происхождения | Просмотр видео-урока, изучить учебную литературу по теме занятия, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Посмотреть видео-урок <https://youtu.be/3OH_J3QTEjs>Стр.105,107 –читатьИспользуя учебный материал, заполнить таблицу (Пищевое отравление, возбудитель, причины заболевания, причины возникновения) |
| 08.05.20 | Микотоксикозы. Пищевые отравлениянемикробного происхождения. Глистные заболевания | Просмотр видео-урока, изучить учебную литературу по теме занятия, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Посмотреть видео-урок <https://youtu.be/8IRBS9LcHl8>. <https://youtu.be/_Xj9d3TLiHE>Стр.112, 115 –читатьВ тетради заполнить таблицу.  |
| 12.05.20 | **Обобщающий урок по теме:** « Основные пищевые инфекции и пищевые отравления | Просмотр видео-урока, прочтение учебного материала, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Посмотреть видео-урок <https://youtu.be/vM5YhVDfrBQ>Ответить письменно на вопросы в конце раздела. |
| 19.05.20 | **Практическая работа № 2.** Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах | Просмотр видео-урока, выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Посмотреть видео-урок. Бактерии часть 1. <https://youtu.be/yS2QuKCW-d4>1. Внимательно прочитайте ситуации, определите пищевые отравления.Ситуация №1Расследуйте случай заболевания, вызванного употреблением пищевого продукта. Овощные салаты послужили причиной массового заболевания людей, обедающих в одном из частных предприятий общественного питания города. После обследования условий приготовления пищи было установлено низкое санитарное состояние предприятия, нарушение режимов хранения готовых блюд на раздаче без учета жаркого летнего времени. Первые признаки заболевания появились через 3-4 часа после еды. Заболевание сопровождалось расстройством желудочно-кишечного тракта. Выздоровление наступило через 2-3 дня.Ситуация №2Расследуйте случай заболевания, вызванный употреблением пищевого продукта. ПОП закупило партию сырой куриной продукции импортного производства. Часть мяса не поместилось в холодильник и в течение 3-х суток использовалось для приготовления блюд. Заболевание людей возникло через 10-12 часов после употребления кур жареных в гриле. Признаки заболевания были следующими: температура тела повысилась до 39 0, появились озноб, головная боль, слабость. Затем стали наблюдаться боли в животе, тошнота, жидкий стул. После оказания медицинской помощи больные выздоровели через 3-5 дней.Ситуация № 3Заболевание возникло после употребления консервов из черемши домашнего приготовления. В семье заболели двое. Первые признаки заболевания наступили через 8 часов после употребления и проявились в головокружении, сухости во рту, жажде. Наблюдалась рвота и судороги. Через сутки состояние ухудшилось, и больные были госпитализированы. В стационаре наблюдались: ухудшение зрения, затруднение глотания, резкая слабость, расширение зрачков, температура тела была нормальной. Больные умерли на 2 и 3 день болезни. |
| 26.05.20 | **Практическая работа № 2.** Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах | Просмотр видео-урока выполнение работы в тетради, самостоятельная проверка | Посмотреть видео-урок. Бактерии часть 2 <https://youtu.be/IA-rCHSKV0k>2.Оформите результаты расследования в виде таблицы

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  Пункты расследования | Ситуация №1 | Ситуация №2 | Ситуация №3 |
| 1.Подозреваемый продукт |   |   |   |
| 2. Клинические признаки |   |   |   |
| 3. Инкубационный период |   |   |   |
| 4. Возможный диагноз (пищевое отравление) |   |   |   |
| 5. Причины возникновения заболевания (нарушения санитарного законодательства) |   |   |   |

 |