

Департамент по делам казачества и кадетских учебных
заведений Ростовской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Ростовской области
«Миллеровский казачий кадетский
профессиональный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии
питания, санитарии и гигиены

2023

Одобрена и рекомендована
целью практического применения
методической комиссией
профессиональных дисциплин

Протокол № 1 от « 1 » 09 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УТР

С.И. Шарченко

« 1 » сентября 2023 г.



Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569) и «Примерной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», разработанной федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (зарегистрирована в государственном реестре 31.03.2017 под номером 43.01.09-170331)

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Разработчик:

Наталья Федоровна Саватеева - преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Рецензенты:

1. Валентина Николаевна Потакова - преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»
2. Фоменко Елена Ивановна - Директор ресторана «Сильвер»
ИП Фоменко Е.И.

**Рецензия на рабочую программу
учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания,
санитарии и гигиены**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик: преподаватель Н.Ф.Саватеева

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГБПОУ РО «Миллеровском казачьем кадетском профессиональном техникуме».

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.19 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569) и «Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», разработанной федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (зарегистрирована в государственном реестре 31.03.2017 под номером 43.01.09-170331)

Учебная дисциплина ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП. 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП. 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

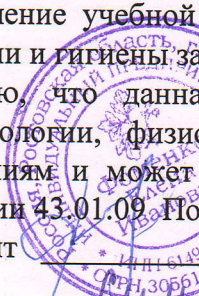
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены содержит все необходимые разделы: общую характеристику рабочей программы; структуру и содержание учебной дисциплины; условия ее реализации; контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины Материально-техническое обеспечение дисциплины способствует проведению всех видов учебной работы. Указан кабинет с перечнем оборудования и технических средств обучения.

Рабочая программа состоит из трёх разделов, содержит тематический план, отражающий количество часов, выделяемое на изучение тем. Обязательная аудиторная учебная нагрузка предусмотрена в объёме 50 часов. В каждой теме после теоретических уроков проводятся лабораторные работы и практические занятия. В тематический план включена самостоятельная работа обучающихся в объёме 10 часов, предусматривающая составление таблиц, составление конспектов, решение задач и упражнений по образцу, изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья и др.

Изучение учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачёта.

Считаю, что данная рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены соответствует современным требованиям и может быть использована в качестве действующей рабочей программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГБПОУ РО «МККПТ»

Рецензент



*Раменко Елена Ивановна, директор ресторана
"Салютер", ИП Раменко Е.И.*

**Рецензия на рабочую программу
учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания,
санитарии и гигиены**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик: преподаватель Н.Ф.Саватеева

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГБПОУ РО «Миллеровском казачьем кадетском профессиональном техникуме».

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.19 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569) и «Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», разработанной федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (зарегистрирована в государственном реестре 31.03.2017 под номером 43.01.09-170331)

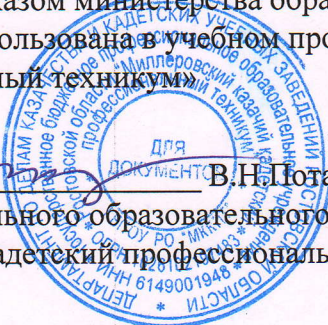
Учебная дисциплина ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП. 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП. 03. Техническое оснащение и организация рабочего места..

Рабочая программа рассчитана на 50 часов аудиторных занятий и 10 часов самостоятельной работы. В рабочей программе отражены цель и планируемые результаты освоения дисциплины, в тематическом планировании представлены три раздела дисциплины, 2 часа лабораторных работ и 15 часов практических занятий по всем темам. Рабочая программа предусматривает широкое применение информационных технологий.

Изучение учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачёта в рамках промежуточной аттестации.

Считаю, что данная программа подготовлена на хорошем методическом уровне, с учётом требований ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.0 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569) и может быть использована в учебном процессе ГБПОУ РО «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Рецензент _____ В.Н. Потакова – преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП. 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП. 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> –соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; –определять источники микробиологического загрязнения; –производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, – – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – загрязнения – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; 	<ul style="list-style-type: none"> –основные понятия и термины микробиологии; –основные группы микроорганизмов, –микробиология основных пищевых продуктов; –правила личной гигиены работников организации питания; –классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; –правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; –основные пищевые инфекции и пищевые отравления; –возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции –методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции

<p>ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5</p>	<p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>–пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>–суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>–основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>–суточный расход энергии;</p> <p>–состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>–физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>–усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>–нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>–назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>–методики составления рационов питания</p>
<p>ОК 01</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

	последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p>

	ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	60
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные работы	2
практические занятия	15
самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачёта</i>	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
1	2	3	4
Введение	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.</p>	1	ОК 1-7, 9,10
Раздел 1	Основы микробиологии в пищевом производстве	17	ОК 1-7, 9,10
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	7	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.		
	2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.		
	3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Микробиология основных пищевых продуктов.		
	4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.		

	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<i>Тематика практических занятий</i>	2	
	<i>Практическое занятие 1.</i> Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	2	
	<i>Тематика лабораторных работ</i>	2	
	<i>Лабораторная работа 1.</i> Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории, изучение устройства микроскопа, принципа его действия и правил работы с ним	1	
	<i>Лабораторная работа 2.</i> Изучение под микроскопом микроорганизмов	1	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Составление таблицы для систематизации учебного материала «Основные группы микроорганизмов».	1	
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	<i>Содержание учебного материала</i>	7	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности		
	2.Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Глистные заболевания, причины поражения человека глистами, характеристика заболеваний и меры их предупреждения.		

	3.Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Меры их предупреждения.		
	4.Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития		
	5.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания		
	6.Схема микробиологического контроля		
	<i>В том числе тематика практических занятий</i>	2	<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	<i>Практическое занятие 2.</i> Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Составление таблиц для систематизации учебного материала «Основные пищевые инфекции» «Пищевые отравления».	2	
<i>Раздел 2</i>	<i>Основы физиологии питания</i>	23	
<i>Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	3	<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	1.Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах		
	2.Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		

	<i>В том числе тематика практических занятий</i>	<i>1</i>	<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	<i>Практическое занятие 3.</i> Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	<i>1</i>	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Составление таблицы для систематизации учебного материала «Пищевые вещества»	<i>1</i>	
<i>Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>5</i>	<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	1. Понятие о процессе пищеварения: схема пищеварительного тракта; состав пищеварительных соков; роль в процессе пищеварения ротовой полости, пищевода, печени, желудка, поджелудочной железы, печени. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
	2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		
	<i>В том числе тематика практических занятий</i>	<i>2</i>	
	<i>Практическое занятие 4.</i> Изучение схемы пищеварительного тракта.	<i>1</i>	
	<i>Практическое занятие 5.</i> Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	<i>1</i>	
<i>Тема 2.3 Обмен веществ и энергии</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>5</i>	<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	1.Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		
	2.Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.		

	3. Коэффициент физической активности. Группы трудового населения в зависимости от характера трудовой деятельности.		
	В том числе тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие 6. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	1	
	Практическое занятие 7. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Решение задач и упражнений по образцу.	1	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда		
	2. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания		
	В том числе тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие 8. Составление рационов питания для различных категорий потребителей.	2	
Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта на тему «Альтернативные теории о	2		

	питании». Составление сравнительной таблицы «Рационы питания»		
Раздел 3	Санитария и гигиена в пищевом производстве	18	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.		
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	1	
Тема 3.2 Санитарно гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиенические требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		
	2. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.		

	3.Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	<i>В том числе тематика практических занятий</i>	2	<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	<i>Практическое занятие 9.</i> Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими средствами, санитарным требованиям к мытью посуды, инвентаря и оборудования	1	
	<i>Практическое занятие 10.</i> Решение ситуационных задач по правилам пользования дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	1	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Составление таблицы для систематизации учебного материала «Дезинфицирующие средства»	1	
<i>Тема 3.3 Санитарно гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	5	<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.		
	2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты,		

	рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.		
	3. Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой пищи. Проведение бракеража готовой пищи.		
	<i>В том числе тематика практических занятий</i>	2	<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	<i>Практическое занятие 11.</i> Изучение проведения бракеража готовой пищи.	1	
	<i>Практическое занятие 12.</i> Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	1	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Составление перечня разрешённых и запрещённых пищевых добавок	1	

Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация 2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		
	Дифференцированный зачёт	1	
Всего:		60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2020.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве

- продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2020. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
 10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
 11. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256
 12. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник - М.: Изд. центр «Академия», 2020г. 160с
 13. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 352 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru
15. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: HoReCa.ru
16. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

3.2.3.Дополнительные источники:

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2018г 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2018.,206с
3. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2019г .,183с
4. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019г.,346с.
5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2019г.,275с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знания:		
основные понятия и термины микробиологии;	<p>Полнота ответов, точность формулировок основных понятий и терминов микробиологии, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -тестирования</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>
основные группы микроорганизмов,	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при написании реферата.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -устного опроса</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы: 1)составления таблицы для систематизации учебного материала «Основные группы микроорганизмов»;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>
микробиологию основных пищевых продуктов;	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии; не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при написании реферата.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного опроса;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>

<p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии; не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при составлении таблицы и написании реферата.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -устного опроса; -работы с карточками-заданиями;</p> <p>--оценки результатов самостоятельной работы: 1)составления таблиц для систематизации учебного материала «Основные пищевые инфекции» и «Пищевые отравления»;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>
<p>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок при определении возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции, адекватность применения профессиональной терминологии; не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии при написании рефератов.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -работы с карточками-заданиями;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>
<p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции; не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -устного опроса</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>
<p>правила личной гигиены работников организации питания;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов о правилах личной гигиены работников</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -работы с карточками-заданиями;</p>

	<p>организации питания.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при изучении требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья).</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>-оценки результатов самостоятельной работы:</p> <p>1)Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.</p> <p>Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>
<p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок классификации моющих средств, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии при написании реферата.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -работы с карточками-заданиями;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>
<p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при написании реферата.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -устного опроса;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы::</p> <p>1) составление таблицы «Дезинфицирующие средства».</p>

	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>
<p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок определения пищевых веществ и их значения для организма человека, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при составлении таблицы «Пищевые вещества».</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы: 1) составления таблицы для систематизации учебного материала «Пищевые вещества»)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>
<p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок суточной нормы потребности человека в питательных веществах, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -тестирования</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>
<p>основные процессы обмена веществ в организме;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок основных процессов обмена веществ в организме; не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -работы с карточками-заданиями</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>
<p>суточный расход энергии;</p>	<p>Полнота ответов о суточном расходе энергии, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного опроса</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы: 1) решение задач и упражнений по образцу;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>

<p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p>	<p>Полнота ответов о составе, физиологическом значении, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания; точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -устного опроса</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы:: 1) Составление перечня разрешённых и запрещённых пищевых добавок</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>
<p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p>	<p>Полнота ответов о физико-химических изменениях пищи в процессе пищеварения, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -устного опроса</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>
<p>усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок усвояемости пищи, перечисление влияющих на неё факторов, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного опроса</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>
<p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения; не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -работы с карточками-заданиями -оценки результатов самостоятельной работы: -составление конспекта на тему «Альтернативные теории о питании»</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>
<p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p>	<p>Полнота характеристик диет, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов, адекватность применения профессиональной терминологии.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -тестирования</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>

<p>методики составления рационов питания</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок методик составления рационов питания, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -работы с карточками-заданиями</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы: 1)составление сравнительной таблицы «Рационы питания».</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>
<p>Умения:</p>		
<p>соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p>	<p>-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям инструкции.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора методов оценки качества готовой пищи.</p> <p>-Точность оценки качества готовой пищи при проведении бракеража.</p> <p>-Рациональность действий.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическому занятию №10; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практического занятия.</p>
<p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;</p>	<p>-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкции.</p> <p>-Рациональность действий.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям №3,4,5; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p>
<p>определять источники микробиологического загрязнения;</p>	<p>-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям инструкции.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора методов определения источников микробиологического загрязнения, последовательности действий и т.д.</p> <p>-Рациональность действий.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям №2; лабораторной работе №1,2</p> <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий и лабораторных работ</p>

<p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p>	<p>-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов при приготовлении растворов дезинфицирующих и моющих средств, соответствие требованиям инструкции. -Адекватность, оптимальность выбора способов и последовательности действий, рациональность действий при санитарной обработке инвентаря и оборудования.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическому занятию №9, 10; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практического занятия</p>
<p>проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p>	<p>- Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям инструкции. -Адекватность, оптимальность выбора способов и последовательности действий. -Точность органолептической оценки безопасности пищевого сырья и продуктов; -Рациональность действий.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическому занятию №1; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практического занятия</p>
<p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p>	<p>-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов энергетической ценности блюд, соответствие требованиям инструкции. -Адекватность, оптимальность выбора способов и последовательности действий. -Рациональность действий.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчётов. Адекватность, оптимальность выбора способов и последовательности действий. Рациональность действий.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям №7; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачёте</p>
<p>рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</p>	<p>-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека, соответствие требованиям инструкции. -Адекватность, оптимальность выбора способов и последовательности действий. -Рациональность действий.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическому занятию №6; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практического занятия</p>

<p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>-Правильность составление рационов питания для различных категорий потребителей, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям инструкции. -Адекватность, оптимальность выбора способов и последовательности действий. -Рациональность действий.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическому занятию №8; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практического занятия</p>
<p>Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены проводится в форме дифференцированного зачёта</p>		