бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
«Москаленский профессиональный техникум»

РАССМОТРЕНО на заседании ПЦК протокол № 8 от «30» марта 2026г. С.М. Лапицкая	СОГЛАСОВАНО работодатель Гольман А.И. «Домашняя кулинария» 31.03.2026	УТВЕРЖДАЮ Директор БПОУ МПТ Н.В. Кудрявцев «31» марта 2026г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00A6C379F2FA6927FCF33206FC581D8B2C
Владелец: КУДРЯВЦЕВ НИКОЛАЙ ВАЛЕРЬЕВИЧ
Действителен: с 02.04.2026 до 26.06.2027

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

43.01.09. Повар, кондитер

р. п. Москаленки
2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, и с учетом примерной образовательной программы СПО, профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм

Организация разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Москаленский профессиональный техникум».

Разработчик:
Колесникова Марина Леонтьевна, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....3
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....11
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……..…13

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09-10.

1.2 Место предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: в соответствии с учебным планом, учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

ПК 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПК 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
практические (лабораторные) занятия	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта (4 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиена в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч**	**Формируемые общие и профессиональные компетенции**	**Уровень освоения**
1	***2***	***3***	***4***	***5***
Введение	***Содержание учебного материала***			
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. 2. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	**2**	ОК 1-7, 9,10	1
Раздел 1 **Основы микробиологии в пищевом производстве**				
	Содержание учебного материала			
Тема 1.1 **Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве**	*3-5.* Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. *6.* Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. *7.* Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. 8. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. *9.* Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. *10.* Влияние влажности, концентрации веществ, света и др. факторов на развитие микроорганизмов. *11.* Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	**3** **1** **1** **1** **1** **1** **1**	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	***1,2***
	Тематика практических занятий			
	12. П/р №1 *Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.* Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	**1**	ОК 1-7, 9,10	2

			ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	Тематика лабораторных работ			
	13. Л/р №1 Изучение под микроскопом микроорганизмов	**1**		2
Тема 1.2 **Основные пищевые инфекции и пищевые отравления**	***Содержание учебного материала***			
	14-15. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности 16. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. 17-18. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. 19-20. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. 21. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. 22-23. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения 24. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития 25-26. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания 27. Схема микробиологического контроля	**2** **1** **2** **2** **1** **2** **1** **2** **1**	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	1,2
	Тематика практических занятий			
	28-29. П/р №2**.** Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	**2**		2
Раздел 2 Основы физиологии питания				
Тема 2.1 **Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания**	***Содержание учебного материала***			
	30-31. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. 32. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	**2** **1**	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5	2

	33. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	**1**	ПК 5.1-5.5	
	Тематика практических занятий			
	34-35. П/р №3 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	**2**		2
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	***Содержание учебного материала***			
	36. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения 37-38. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	**1** **2**	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2
	Тематика практических занятий			
	39. П/р № 4 Изучение схемы пищеварительного тракта.	**1**		2
	40. П/р № 5 Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	**1**		2
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	***Содержание учебного материала***			
	41. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека 42. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. 43. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	**1** **1** **1**	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2
	Тематика практических занятий			
	44-45. П/р №6 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	**2**		3
	46-47. П/р №7 Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	**2**		3
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	***Содержание учебного материала***			
	48. Рациональное питание: понятие, основные принципы. 49. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. 50. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания	**1** **1** **1**	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2

	детей разного возраста. 51. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. 52. Понятие о лечебном и лечебно- профилактическом питании. Методики составления рационов питания	**1** **1**		
	Тематика практических занятий			
	53-54. П/р № 8 Составление рационов питания для различных категорий потребителей	**2**		3
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве				
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	***Содержание учебного материала***			
	55. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. 56. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	**1** **1**	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	***Содержание учебного материала***			
	57. *Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.* Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания 58. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. 59-60. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	**1** **1** **2**	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2
	Тематика практических занятий			
	61-62. П/р № 9 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	**2**		2
Тема 3.3 **Санитарно-гигиенические**	***Содержание учебного материала***			
	63. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов	**1**	ОК 1-7, 9,10	2

требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	и полуфабрикатов 64. 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. 65. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	**1** **1**	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	Тематика практических занятий			
	66-67. П/р № 10 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	**2**		2
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	***Содержание учебного материала***			
	68. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация 69. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. 70. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	**1** **1** **1**	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	2
	71-72. Дифференцированный зачет	**2**		
Всего:		**72**		

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Комплект учебной мебели кабинета состоит из посадочных мест по количеству обучающихся, рабочего места преподавателя, учебной доски, шкафов для хранения учебного оборудования.

Оборудование учебного кабинета: стенды

Технические средства обучения: Интерактивная доска, мультимедийный проектор, ноутбук, экран.

Средства обучения: Наглядные пособия (учебники, опорные конспекты, атласы 10-11 класс, карточки – задания, тесты, раздаточный материал).

3.1.1. Основные печатные издания

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.
2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.
3. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3.
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -10-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. –160 с.
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 352 с.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – Москва: Академия, 2019. – 256 с.

3.1.2.Основные электронные издания:

1. Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебное пособие для СПО / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106842
2. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147246 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147248 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147248 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147247 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148272 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156618 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147261 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/154401 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.1.3.Дополнительные источники:

Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472601 (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** письменного/устного опроса; тестирования; оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета тестирования.

для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания		
Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (HACCP) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: оценка выполнения практических заданий на зачете