

Приложение 25

К основной профессиональной образовательной программе  
(программе подготовки специалистов среднего звена)  
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрено на ПЦК преподавателей  
сферы обслуживания  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2023 г.  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_

Утверждаю:  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/М.В.Русских/  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины  
ОПД.01. «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»  
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Орлов, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины  
составлена на основе Федерального  
государственного образовательного  
стандарта по специальности среднего  
профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Организация-разработчик:** Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

**Составитель:** Падерина Т.И., преподаватель Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

**Эксперты:** Щенникова Л.В. председатель ПЦК преподавателей «Сферы обслуживания».

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствует требованиям государственного образовательного стандарта, созданная на основе примерной программы Министерства образования РФ, с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж». Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений и навыков по учебной дисциплине, логику изучения с указанием последовательности тем, вопросов и общей дозировки времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по учебному предмету, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровней планируемых предметных результатов. В содержании выделены практические работы. Представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение курса, тем (разделов) соответствует развитию обучающихся и усвоению темы, способствует формированию компетенций и адаптирует к профессиональной деятельности.

Рассмотрено и рекомендовано ПЦК  
«Сферы обслуживания»  
протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2023 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ)
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ СФОРМИРОВАННОСТИ ОК

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ)

## 1.1. Нормативно-правовое и методическое обеспечение разработки рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;
- Основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- Локальных актов Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

## 1.2. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе по очной, заочной форме обучения.

## 1.3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессионального цикла

Общая трудоемкость учебной дисциплины: 94 час.

Обязательная часть программы включает: 94 час.

## 1.4. Цели планируемые результаты освоения дисциплины

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания	Иметь практический опыт (при необходимости)
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Владеть актуальными методами	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нуж-

	работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план.	Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	ных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Структурировать получаемую информацию.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа.
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Возможные траектории профессионального развития и самообразования	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Определение траектории профессионального развития и самообразования
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной дея-	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей

		тельности	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Поддерживать необходимый уровень физической подготовленности	Средства физической культуры в процессе профессиональной деятельности	Использование средств физической культуры в процессе профессиональной деятельности. Обеспечивать сохранение и укрепление здоровья
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	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	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные употребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в	Определять и разрабатывать стратегию и	Особенности предпринимательства в профессиональной	Планирование предпринимательской деятельности

профессиональной сфере	средства рекламного проекта	деятельности	в профессиональной сфере
ПК 1.1. Понимать сущность подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Обеспечивать хранение сырья и особенности приготовления пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.	Особенности приготовления мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов	Применять теоретические знания на практике в новой ситуации
ПК 1.2. Для организации подготовки рыбы знать условия ее выведения и прожигания, температурный режим хранения.	Соблюдать особенности приготовления, хранения и приемки рыбной продукции.	Организацию подготовки к приемке, хранению и переработке рыбной продукции	Пользоваться профессиональной документацией для подготовки рыбной продукции
ПК 1.3. Контролировать поступившее сырье.	Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.	Требования предъявляемые к поступившему сырью и пищевым продуктам.	Знать требования к транспортировке и приемке поступивших пищевых продуктов
ПК 1.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд, из продуктов совместимых по своей природе, обеспечивая здоровый образ жизни.	Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления пищи.	Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовления блюд.	Приготовление сложных блюд, из продуктов совместимых по своей природе, обеспечивая здоровый образ жизни.
ПК 1.5. Осуществлять отбор продуктов при составлении меню в лечебном и лечебно-профилактическом питании.	Составлять рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Расчет энергетической ценности дневного рациона для различных трудовых групп	Производить отбор продуктов для лечебно-профилактического питания.
ПК 1.6. Контролировать поступившее сырье на степень его обсемененности микроорганизмами	Определять поступившее сырье на степень его обсемененности микроорганизмами	Требования производственной санитарии в организации питания	Меры предупреждения пищевых инфекций, пищевых отравлений.

	ми		
ПК 1.7. Эстетическое оформление блюд.	Оформлять приготовленное блюдо.	Организация эстетического оформления блюд	Требования к эстетическому оформлению блюд

### 1.5. Личностные результаты:

ЛР 6. Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации;

ЛР 13. Проявляющий чувства патриотизма, любви и уважения к малой Родине, чувства гордости за свой край, за историческое прошлое многонационального Вятского края;

ЛР 21. Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем;

ЛР 23. Обладающий ценностно-смысловыми установками, формируемыми средствами различных учебных дисциплин и профессиональных модулей в рамках системы профессионального образования;

ЛР 24. Способный к развитию умений выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (очное обучение)

Вид учебной деятельности	Объем часов по очной форме обучения
Максимальная учебная нагрузка (всего):	
в том числе:	
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по учебным занятиям (всего):	94
в том числе:	
Теоретическое обучение (лекции/урок)	52
практические занятия	42
лабораторные занятия	
курсовое проектирование	
Самостоятельная работа обучающегося	
Консультации	
Промежуточная аттестация	

Промежуточная аттестация проводится в форме *контрольной работы*.

### 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Очная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	ЛР	Методы текущего контроля
1	2	3	4	5	6
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	2	ОК 3	ЛР 6, 23	Фронтальный опрос
<b>Раздел 1</b>	<b>Морфология и физиология микробов</b>	32			
<b>Тема 1.1 Морфология микробов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.	8	ОК 1-4	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	Фронтальный опрос, тестовое дифференцированное задание, письменная

	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.				работа
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	4			
	Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	2	ОК 1-4	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	Практическая работа, отчет
	Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	ОК 1-5	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	Практическая работа, тестовое задание
<b>Тема 1.2. Физиология микробов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8			
	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов		ОК 1-5, 7	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	Фронтальный опрос, Дифференцированное тестовое задание
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	6			
	Выращивание микробов на различных питательных средах.	2	ОК 1-4	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	Практическая работа, отчет
	Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	4	ОК 1-5, 7, 10	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	Практическая работа, отчет
	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы</b>	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.	4	ОК 1-5, ПК 1.6	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	Фронтальный опрос, письменная работа
	Характеристики микро-				

	флоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.				
<b>Тема 1.4</b> <b>Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.				
	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	<b>10</b>	ОК 1-5, 7, ПК 1.3, 1.6	<b>ЛР 6, 13, 21, 23, 24</b>	Тестовое задание, подготовка сообщений
<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>				
	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	<b>4</b>	Ок1 -7, ПК 1.3 - 1.6	<b>ЛР 6, 13, 21, 23, 24</b>	Практическая работа, отчет
	Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	<b>2</b>	Ок1 -7, ПК 1.3 - 1.6	<b>ЛР 6, 13, 21, 23, 24</b>	Практическая работа, отчет
<b>Раздел 2</b>	<b>Основы физиологии питания</b>	<b>36</b>			
<b>Тема 2.1</b> <b>Основные пи-</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 1-7, ПК 1.4.	<b>ЛР 6, 13, 21,</b>	Письменная работа, те-

<p><b>щевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b></p>	<p>Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминно подобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.</p>			23, 24	<p>стовое задание, фронтальный опрос. Презентация. Сообщения.</p>
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p>	4			
	<p>Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности</p>	4	<p>ОК 1-8, ПК 1.3-1.4</p>	<p>ЛР 6, 13, 21, 23, 24</p>	<p>Практическая работа, отчет</p>
<p><b>Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>				
	<p>Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения</p>	8	<p>ОК 1-17, ПК 1.3 - 1.4</p>	<p>ЛР 6, 13, 21, 23, 24</p>	<p>Тестирование, опрос</p>
	<p>Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи</p>				
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p>	4			<p>Практическая работа, отчет</p>
	<p>Изучение схемы пищеварительного тракта.</p>	2			
	<p>Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи</p>	2	<p>ОК 1-8, ПК 1.1-1.2</p>	<p>ЛР 6, 13, 21, 23, 24</p>	<p>Практическая работа, отчет</p>
<p><b>Тема 2.3 Обмен веществ и энергии</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>				
	<p>Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и</p>	8	<p>ОК 1-7, ПК 1.1-1.3</p>	<p>ЛР 6, 13, 21, 23, 24</p>	<p>Фронтальный опрос, письменная работа, решение задач</p>

	процесс регулирования его в организме человека				
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда				
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>			
	1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	<b>2</b>	ОК 1-7, 9-10, ПК 1.4-1.5	<b>ЛР 6, 13, 21, 23, 24</b>	Практическая работа, отчет
	2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	<b>2</b>			Практическая работа, отчет
<b>Тема 2.4</b> <b>Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	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		ОК 1-10, ПК 1.3-1.5	<b>ЛР 6, 13, 21, 23, 24</b>	Самостоятельная работа, тестовое задание, фронтальный опрос, ситуационные задачи
	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	<b>10</b>	ОК 1-10, ПК 1.3-1.5	<b>ЛР 6, 13, 21, 23, 24</b>	Самостоятельная работа, тестовое задание, фронтальный опрос, ситуационные задачи
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>			
	Составление рационов питания для различных категорий потребителей	<b>6</b>	ОК 1-10, ПК 1.3-1.5	<b>ЛР 6, 13, 21, 23, 24</b>	Практическая работа, отчет
<b>Раздел 3</b>	<b>Гигиена и санитария в организациях питания</b>	<b>26</b>			
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного</b>	<b>6</b>	ОК 1-10,	<b>ЛР 6,</b>	Тестовое за-

<p><b>Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика</b></p>	<p><b>материала</b></p> <p>Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены</p>		<p>ПК 1.1-1.7</p>	<p><b>13, 21, 23, 24</b></p>	<p>дание, опрос, доклады</p>
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p>	<p><b>4</b></p>			
	<p>Анализ материалов исследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.</p>	<p><b>2</b></p>	<p>ОК 1-11, ПК 1.1 - 1.6</p>	<p><b>ЛР 6, 13, 21, 23, 24</b></p>	<p>Практическая работа, отчет</p>
	<p>Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве</p>	<p><b>2</b></p>	<p>ОК 1-11, ПК 1.1 - 1.6</p>	<p><b>ЛР 6, 13, 21, 23, 24</b></p>	<p>Практическая работа, отчет</p>
<p><b>Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>6</b></p>			
	<p>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</p>		<p>ОК 1-11, ПК 1.1 - 1.6</p>	<p><b>ЛР 6, 13, 21, 23, 24</b></p>	<p>фронтальный опрос, сообщения, тестирование</p>
	<p>Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.</p>		<p>ОК 1-11, ПК 1.1 - 1.6</p>	<p><b>ЛР 6, 13, 21, 23, 24</b></p>	<p>Самостоятельная работа, тестовое задание, фронтальный</p>
	<p>Моющие и дезинфицирующие средства, клас-</p>				

	сификация, правила их применения, условия и сроки хранения				опрос,
	<b>Тематика практических занятий</b>	2			
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	ОК 1-11, ПК 1.1 - 1.6	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	Практическая работа, отчет
<b>Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	8	ОК 1-11, ПК 1.1 - 1.6	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	Самостоятельная работа, тестовое задание, фронтальный опрос,
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		ОК 1-11, ПК 1.1 - 1.6	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	
	<b>Тематика практических занятий</b>	4			
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	4	ОК 1-11, ПК 1.1 - 1.6	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	Практическая работа, отчет
<b>Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	4	ОК 1-11, ПК 1.1 - 1.6	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	тестовое задание, фронтальный опрос

	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		ОК 1-11, ПК 1.1 - 1.6	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>			
<b>Всего:</b>		<b>94</b>			

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (заочное обучение)

Вид учебной деятельности	Объем часов по заочной форме обучения
Максимальная учебная нагрузка (всего):	94
в том числе:	
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по учебным занятиям (всего):	14
в том числе:	
Теоретическое обучение (лекции/урок)	6
практические занятия	8
лабораторные занятия	
курсовое проектирование	
Самостоятельная работа обучающегося	80
Консультации	
Промежуточная аттестация	

#### 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Очная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	ЛР	Методы текущего контроля
1	2	3	4	5	6
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	2	ОК 3	ЛР 6, 23	



Раздел 1	<b>Морфология и физиология микробов</b>	32		ЛР 6, 13, 21, 24	
Тема 1.1 Морфология микробов	<b>Содержание учебного материала</b>				
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.	2			Фронтальный опрос
	<b>Самостоятельная работа</b> Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	6	ОК 1-4	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	самостоятельно
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	4			
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	2	ОК 1-4	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	самостоятельно
	<b>Самостоятельная работа</b> Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	ОК 1-5	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	самостоятельно
Тема 1.2. Физиология микробов	<b>Содержание учебного материала</b>	8			
	<b>Самостоятельная работа</b> Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов	2	ОК 1-5, 7	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	самостоятельно
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	6			
	<b>Самостоятельная работа</b> Выращивание микробов на различных питательных средах.	2	ОК 1-4	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	самостоятельно

	<b>Самостоятельная работа</b> Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	4	ОК 1-5, 7, 10	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	самостоятельно
<b>Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 1-5, ПК 1.6	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	самостоятельно
	<b>Самостоятельная работа</b> Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.				
	<b>Самостоятельная работа</b> Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.				
<b>Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2			Тестовое задание
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.				
	<b>Самостоятельная работа</b> Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	8	ОК 1-5, 7, ПК 1.3, 1.6	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	самостоятельно
	<b>Тематика практических занятий</b>	6			
	<b>Самостоятельная работа</b> Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой	4	Ок1 -7, ПК 1.3 - 1.6	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	самостоятельно

	продукции				
	<b>Самостоятельная работа</b> Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2	Ок1 -7, ПК 1.3 - 1.6	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	самостоятельно
<b>Раздел 2</b>	<b>Основы физиологии питания</b>	36			
<b>Тема 2.1</b> <b>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Самостоятельная работа</b> Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминно подобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	10	ОК 1-7, ПК 1.4.	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	самостоятельно
	<b>Тематика практических занятий</b>	4			
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	4	ОК 1-8, ПК 1.3- 1.4	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	самостоятельно
<b>Тема 2.2</b> <b>Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Самостоятельная работа</b> Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	8	ОК 1-17, ПК 1.3 - 1.4	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	самостоятельно

	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>			Практическая работа, отчет
	Изучение схемы пищеварительного тракта.	2			
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	ОК 1-8, ПК1.1-1.2	<b>ЛР 6, 13, 21, 23, 24</b>	Практическая работа, отчет
<b>Тема 2.3 Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1-7, ПК 1.1-1.3	<b>ЛР 6, 13, 21, 23, 24</b>	самостоятельно
	<b>Самостоятельная работа</b> Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека				
	<b>Самостоятельная работа</b> Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда				
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>			
	1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	ОК 1-7, 9-10, ПК 1.4-1.5	<b>ЛР 6, 13, 21, 23, 24</b>	Практическая работа, отчет
	2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2			Практическая работа, отчет
<b>Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 1-10, ПК 1.3-1.5	<b>ЛР 6, 13, 21, 23, 24</b>	самостоятельно
	<b>Самостоятельная работа</b> 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				
	<b>Самостоятельная работа</b> Возрастные особен-				

	ности 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		1.5	23, 24	
	<b>Тематика практических занятий</b>	6			
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление рационов питания для различных категорий потребителей	6	ОК 1-10, ПК 1.3-1.5	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	самостоятельно
<b>Раздел 3</b>	<b>Гигиена и санитария в организациях питания</b>	26			
<b>Тема 3.1</b> <b>Личная гигиена работников пищевых производств.</b> <b>Пищевые отравления и их профилактика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>Самостоятельная работа</b> Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	6	ОК 1-10, ПК 1.1-1.7	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	самостоятельно
	<b>Тематика практических занятий</b>	4			
	<b>Самостоятельная работа</b> Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	2	ОК 1-11, ПК 1.1 - 1.6	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	самостоятельно
	<b>Самостоятельная работа</b> Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом	2	ОК 1-11, ПК 1.1 - 1.6	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	самостоятельно

	производстве				
<b>Тема 3.2</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6			
	<b>Самостоятельная работа</b> 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	4	ОК 1-11, ПК 1.1 - 1.6	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	самостоятельно
	<b>Самостоятельная работа</b> Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.		ОК 1-11, ПК 1.1 - 1.6	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	самостоятельно
	<b>Самостоятельная работа</b> Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения				
	<b>Тематика практических занятий</b>	2			
	<b>Самостоятельная работа</b> Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	ОК 1-11, ПК 1.1 - 1.6	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	самостоятельно
<b>Тема 3.3</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>Самостоятельная работа</b> Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и	8	ОК 1-11, ПК 1.1 - 1.6	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	самостоятельно

	полуфабрикатов					
	<b>Самостоятельная работа</b> Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок			ОК 1-11, ПК 1.1 - 1.6	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	самостоятельно
	<b>Тематика практических занятий</b>	4				
	<b>Самостоятельная работа</b> Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	4		ОК 1-11, ПК 1.1 - 1.6	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	самостоятельно
<b>Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>					
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	2		ОК 1-11, ПК 1.1 - 1.6	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	тестовое задание, фронтальный опрос
	<b>Самостоятельная работа</b> Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	2		ОК 1-11, ПК 1.1 - 1.6	ЛР 6, 13, 21, 23, 24	самостоятельно
<b>Промежуточная аттестация</b>		2				самостоятельно
<b>Всего:</b>		<b>94</b>				

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Образовательные технологии

При реализации учебной дисциплины используются следующие образовательные технологии

1. Технология проблемного обучения. На учебном занятии студенты получают задание, не полную информацию для решения практической задачи по оформлению документа. Самостоятельно находят правильное решение, достаточно активны, что способствует развитию мыслительной деятельности и умение работать с дополнительной литературой и нормативными документами. Студенты могут работать парами или в микро группах. Полученные результаты заслушиваются и анализируются всей группой. Студенты сами делают выводы, что способствует развитию их профессиональных навыков.

2. Технология самостоятельной работы. Самостоятельная работа проводится с целью систематизации и закрепления полученных знаний и практических умений, углубления и расширения теоретических знаний. Формирование умений использовать нормативную и правовую, справочную документацию. Главным принципом организации самостоятельной работы является выполнение полученного задания с формированием собственного мнения при решении поставленных проблемных вопросов и задач. Такая работа способствует формированию компетенций, и адаптирует студентов к профессиональной деятельности. Она используется в процессе аудиторных занятий, на практических и при выполнении индивидуальных заданий, а также при подготовке и участии в конкурсах и олимпиадах по предмету.

#### 3.2. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины:

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены специальные помещения:

Оснащение кабинета:

Оборудование	количество
Стол учительский	1
Стол�ы студенческие	14
Доска школьная	2
Тематические стенды	1
Раздаточный материал	комплекты

#### 3.3. Информационное обеспечение реализации программы

##### Печатные издания

##### Основные:

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд центр «Академия», 2013г.256 с.

##### Дополнительные:

1. 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.

2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.



3. 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:

4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

5. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Электронные издания Информационно-правовое обеспечение «Система ГАРАНТ »

**Интернет-ресурсы:**

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Результаты обучения</b> (шифр компетенции либо формулировки конкретных навыков, знаний, умений)	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p>Основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 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; схему микробиологического контроля; 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 пище-</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p><b>Текущий контроль</b> при проведении:                      - письменного,                      - устного опроса;                      - тестирования;                      - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме письменного зачета.</p>

<p>вую 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; методики составления рационов питания</p>		
<p>использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

## 5. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ СФОРМИРОВАННОСТИ ОК и ПК.

### Текущий контроль

Результаты обучения (шифр компетенции либо формулировки конкретных навыков, знаний, умений)	Критерии оценки	Методы оценки
Расчет энергетической ценности рациона для различных трудовых групп	Проверка базового уровня знаний при решении типовых задач, выполнение практических работ	Фронтальный опрос, решение расчетных задач
Меры предупреждения пищевых инфекций и пищевых отравлений	Самооценка выполненного задания на практических занятиях; устный опрос; проверка индивидуальных заданий	Оценка индивидуальных заданий, выполненных на практических занятиях; устный опрос;
Предупреждение производственного травматизма и оказание медицинской помощи	Решение нестандартных задач, методы оказания первой медицинской помощи	Проверка выполнения предложенных заданий, практических занятиях; устный опрос; проверка индивидуальных заданий
Требования к личной гигиене работников	Результаты освоения базовых знаний и их применение на практике	Устный опрос; тестирование; анализ выполнения практических работ
Санитарно-эпидемиологические требования к устройству территории и предприятиям общественного питания	Меж предметные связи и применение знаний в нестандартной обстановке, анализ ситуаций	Проверка письменных самостоятельных работ, индивидуальный опрос
Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, к транспортировке и хранению	Решение базовых и нестандартных задач в новой обстановке, применение знаний на практике	Оценка выполненных работ, анализ ошибок

### Промежуточная аттестация

Результаты обучения (шифр компетенции)	Критерии оценки	Методы оценки
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Результаты освоения базовых знаний по учебной дисциплине	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе обучения, на практических занятиях.
ОК.02 Осуществлять поиск,	Самооценка и анализ студентом выполненного	Наблюдение и оценка деятельности студента в

анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	профессионального задания	процессе обучения, на практических занятиях.
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Качество выполненного задания и использование дополнительной информации при решении профессиональных вопросов	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе обучения, на практических занятиях.
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Развитие коммуникативных способностей, при выполнении профессиональных задач	Наблюдение за формированием навыков работы в коллективе, оценка их деятельности
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Профессиональная грамотность на государственном языке	Фронтальный опрос, тестовые задания
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Умение проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Наблюдение за участием в учебно-практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах.
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Применение базовых знаний для решения профессиональных задач по сохранению окружающей среды	Устный опрос, проверка заданий внеаудиторная работа студентов
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Применение средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Устный опрос, анализ выполненного задания
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение информационных технологий в профессиональной деятельности	Выполнение практической работы, тестирование
ОК.10	Использование профессио-	Выполнение практической

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	нальной документацией на государственном и иностранном языке.	работы, анализ результатов
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Грамотное изложение своей мысли и оформление документов по профессиональной тематике	Анализ выполненного задания, практическая, самостоятельная работа.
ПК 1.3. Контролировать поступившее сырье.	Условия хранения, сроки годности продуктов	Выполнение практической работы, самооценка результатов деятельности
ПК 1.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд, из продуктов совместимых по своей природе, обеспечивая здоровый образ жизни.	Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при кулинарной обработке пищевых продуктов и при приготовлении блюд	Анализ практической деятельности, оценка результатов
ПК 1.5. Осуществлять отбор продуктов при составлении меню в лечебном и лечебно-профилактическом питании.	Составление дневного рациона для различных трудовых групп и лечебно-профилактического питания	Выполнение практической работы, тестовое задание,
ПК 1.6. Контролировать поступившее сырье на степень его обсемененности микроорганизмами	Условия поступления и хранения сырья, продуктов. Меры заболеваний и предупреждение их обсемененности.	Устный опрос, выполнение практической работы
ПК 1.7. Эстетическое оформление блюд.	Применение полученных знаний на практике.	Практическая работа, анализ результатов.