**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Новобурасский филиал**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области

**«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»**

УТВЕРЖДАЮ

Зав. филиалом ГАПОУ СО «БТА»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.П. Бочкарева

«20» мая 2024г.

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии естественнонаучного профиля

43.01.09 «Повар, кондитер»

на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

2024г.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **УТВЕРЖДАЮ** |  | Рабочая программа учебной дисциплины | | | |
| зам. зав. по УМР | | «Основы микробиологии, физиологии питания | | | |
| ГАПОУ СО БТА |  | санитарии и гигиены» разработана в соответствии | | | |
|  |  | с федеральным государственным | | |  |
|  |  | образовательным стандартом среднего | | |  |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/Шалакова О.В | | профессионального образования (ФГОС СПО) по | | | |
| «20» мая 2024г. | | профессии 43.01.09 Повар, кондитер, | | |  |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | | утвержденного приказом Министерства | | | |
| «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г. | | образования и науки Российской Федерации от 9 | | | |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | | декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован | | | |
| «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г. | | Министерством юстиции Российской Федерации | | | |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | | дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № | | | |
| «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г. | | 44898) (далее – ФГОС СПО) и | | |  |
|  |  | примерной | основной | образовательной | |
|  |  | программы | среднего | профессионального | |
|  |  | образования | (ПООП | СПО) | программы |
|  |  | подготовки | квалифицированных | | рабочих, |
|  |  | служащих по профессии 43.01.09 Повар, | | | |
|  |  | кондитер, зарегистрированной в государственном | | | |
|  |  | реестре примерных основных образовательных | | | |
|  |  | программ | под номером | 43.01.09-1703331 31 | |
|  |  | марта 2017г. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Рассмотрено** на заседании | | **ОДОБРЕНО** методическим советом | | |  |
| методической комиссии специальных | | ГАПОУ СО БТА | | |  |
| дисциплин |  | Протокол № 5, от «20» мая 2024г. | | | |
|  |  | Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_ Шалакова О.В / | | | |
| Председатель комиссии |  |  | | | |
| /\_\_\_\_\_\_\_/Суслова Г.В./ | |  | | | | *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/Шалакова О.В |
| Протокол №5, «20» мая 2024г | |  | | | |
| Председатель комиссии/\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | |  | | | |
|  | |  | | | |
|  | |  | | | |
|  | |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |
| Составитель(и) | Пастухова О.А. преподаватель ГАПОУ СО БТА | | | | |
| (автор): |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | | |  |  |
|  |  | | | | |
|  |  | | | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **СОДЕРЖАНИЕ** |  |
| **1.** | **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **2.** | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 8 |
| **3.** | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 11 |

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ** 12

**ДИСЦИПЛИНЫ**

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** дисциплинаотносится 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.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

*Целями*изучения дисциплины являются:

* + ознакомление студентов с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания
* подготовка студентов к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера).

*Планируемые результаты*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | |  |  |  |  | **Знания** | |  |  |  |
| ПК 1.1-1.4, | – соблюдать |  | санитарно- | | | – основные | понятия | | и | термины | |
| ПК 2.1-2.8, | эпидемиологические требования к | | | | | микробиологии; | |  |  |  |  |
| ПК 3.1-3.6, | процессам | приготовления | | | и | – основные группы микроорганизмов, | | | | |  |
| ПК 4.1-4.5, | подготовки к | реализации | | блюд, | | – микробиология | | основных | | пищевых | |
| ПК 5.1-5.5 | кулинарных, |  | мучных, | | | продуктов; |  |  |  |  |  |
|  | кондитерских изделий, закусок, | | | | | – правила личной | | гигиены | | работников | |
|  | напитков; |  |  |  |  | организации питания; | | |  |  |  |
|  | – определять |  | источники | | | – классификацию | | моющих | | средств, | |
|  | микробиологического | |  |  |  | правила их применения, условия и | | | | | |
|  | загрязнения; |  |  |  |  | сроки хранения; | |  |  |  |  |
|  | – производить | санитарную | | | | – правила | проведения | | дезинфекции, | | |
|  | обработку | оборудования | | | и | дезинсекции, дератизации; | | | |  |  |
|  | инвентаря, |  |  |  |  | – основные | пищевые | | инфекции | | и |
|  | – обеспечивать | выполнение | | | | пищевые отравления; | | |  |  |  |
|  | требований | системы | анализа, | | | – возможные | |  |  | источники | |
|  | оценки и управления | | опасными | | | микробиологического | | | загрязнения | | в |
|  | факторами | (ХАССП) | |  | при | процессе | производства кулинарной | | | | |
|  | выполнении работ; | |  |  |  | продукции |  |  |  |  |  |
|  | – готовить |  | растворы | | | – методы предотвращения порчи сырья | | | | | |
|  | дезинфицирующих и | | моющих | | | и готовой продукции | | |  |  |  |
|  | средств; |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | – загрязнения |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | – проводить | органолептическую | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | оценку безопасности | | пищевого | | |  |  |  |  |  |  |
|  | сырья и продуктов; | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК 1.2-1.4, | рассчитывать | энергетическую | | | | – пищевые вещества и их значение для | | | | | |
| ПК 2.2-2.8, | ценность блюд; | |  |  |  | организма человека; | | |  |  |  |
| ПК 3.2-3.6, | рассчитывать | суточный | | расход | | – суточную норму потребности человека | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ПК 4.2-4.5, | энергии | в | зависимости | | | от | в питательных веществах; | | | | |  |  |
| ПК 5.2-5.5 | основного |  | энергетического | | | | – основные процессы обмена веществ в | | | | | | |
|  | обмена человека; | | |  |  |  | организме; | |  |  |  |  |  |
|  | составлять рационы питания для | | | | | | – суточный расход энергии; | | | | |  |  |
|  | различных |  |  | категорий | | | – состав, | физиологическое | | | | значение, | |
|  | потребителей | |  |  |  |  | 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 | | для |
|  |  |  |  |  |  |  | различных групп населения; | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | – назначение | | диетического | | | (лечебного) | |
|  |  |  |  |  |  |  | питания, характеристику диет; | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | – методики составления рационов | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  | питания |  |  |  |  |  |  |
| ОК 01 | Распознавать | | задачу | | и/или | | Актуальный | | | профессиональный | | | и |
|  | проблему | в | профессиональном | | | | социальный контекст, в котором | | | | | | |
|  | и/или социальном контексте. | | | |  |  | приходится работать и жить. | | | | | |  |
|  | Анализировать задачу и/или | | | | | | Основные источники информации и | | | | | | |
|  | проблему и выделять еѐ составные | | | | | | ресурсы для решения задач и проблем в | | | | | | |
|  | части. |  |  |  |  |  | профессиональном и/или социальном | | | | | | |
|  | Правильно | | выявлять | |  | и | контексте. | |  |  |  |  |  |
|  | эффективно | искать | | информацию, | | | Алгоритмы | | | выполнения работ | | | в |
|  | необходимую для решения | | | | задачи | | профессиональной и смежных областях. | | | | | | |
|  | и/или проблемы. | |  |  |  |  | Методы работы в профессиональной | | | | | | |
|  | Составить план действия. | | | |  |  | и смежных сферах. | | | |  |  |  |
|  | Определять | |  | необходимые | | | Структура плана для решения задач. | | | | | | |
|  | ресурсы. |  |  |  |  |  | Порядок | |  | оценки | | результатов | |
|  | Владеть актуальными методами | | | | | | решения |  | задач | | профессиональной | | |
|  | работы в | профессиональной | | | | и | деятельности | | |  |  |  |  |
|  | смежных сферах. | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Реализовать составленный план. | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Оценивать | | результат | |  | и |  |  |  |  |  |  |  |
|  | последствия |  | своих | действий | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | (самостоятельно или с помощью | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | наставника). |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 02 | Определять | | задачи | | поиска | | Номенклатура | | | | информационных | | |
|  | информации |  |  |  |  |  | источников | |  | применяемых | | | в |
|  | Определять | |  | необходимые | | | профессиональной деятельности | | | | | |  |
|  | источники информации | | | |  |  | Приемы | |  |  | структурирования | | |
|  | Планировать процесс поиска | | | | |  | информации | | |  |  |  |  |
|  | Структурировать | | | получаемую | | | Формат | | оформления | | | результатов | |
|  | информацию | |  |  |  |  | поиска информации | | | |  |  |  |
|  | Выделять | наиболее значимое | | | | в |  |  |  |  |  |  |  |
|  | перечне информации | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Оценивать | | практическую | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | значимость результатов поиска | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Оформлять результаты поиска | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 03 | Определять | |  | актуальность | | | Содержание актуальной нормативно- | | | | | | |
|  | нормативно-правовой | | |  |  |  | правовой документации | | | | |  |  |
|  | документации в профессиональной | | | | | | Современная | | |  | научная | | и |
|  | деятельности | |  |  |  |  | профессиональная терминология | | | | | |  |
|  | Выстраивать | |  | траектории | | | Возможные | | |  |  | траектории | |
|  | профессионального и | | | личностного | | | профессионального | | | | развития | | и |
|  | развития |  |  |  |  |  | самообразования | | | |  |  |  |
| ОК 04 | Организовывать | | |  | работу | | Психология коллектива | | | | |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | коллектива и команды | | | |  |  |  | Психология личности | | |  |  |  |
|  | Взаимодействоватьс | | | | коллегами, | | | Основы проектной деятельности | | | |  |  |
|  | руководством, клиентами. | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 05 | Излагать | свои | |  | мысли | | на | Особенности | | социального | |  | и |
|  | государственном языке | | | |  |  |  | культурного контекста | | |  |  |  |
|  | Оформлять документы | | | | |  |  | Правила оформления документов. | | | | |  |
|  |  |  |  | | |  | |  |  |  |  | | |
| ОК 06 | Описывать |  | значимость | | | своей | | Сущность |  |  | гражданско- | | |
|  | профессии |  |  |  |  |  |  | патриотической позиции | | |  |  |  |
|  | Презентовать | |  |  | структуру | | | Общечеловеческие ценности | | | |  |  |
|  | профессиональной деятельности по | | | | | | | Правила | поведения | | в | ходе | |
|  | профессии |  |  |  |  |  |  | выполнения |  | профессиональной | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | деятельности |  |  |  |  |  |
| ОК 07 | Соблюдать |  |  |  |  | нормы | | Правила |  | экологической | | | |
|  | экологической безопасности | | | | | |  | безопасности |  | при | ведении | | |
|  | Определять | |  |  | направления | | | профессиональной деятельности | | | |  |  |
|  | ресурсосбережения | | |  | в | рамках | | Основные ресурсы задействованные | | | | | |
|  | профессиональной деятельности по | | | | | | | в профессиональной деятельности | | | |  |  |
|  | профессии |  |  |  |  |  |  | Пути |  |  | обеспечения | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | ресурсосбережения. | |  |  |  |  |
| ОК 09 | Применять |  |  |  |  | средства | | Современные средства и устройства | | | | | |
|  | информационных технологий | | | | | | для | информатизации | |  |  |  |  |
|  | решения профессиональных задач | | | | | | | Порядок | их | применения | |  | и |
|  | Использовать | |  |  | современное | | | программное |  | обеспечение | |  | в |
|  | программное обеспечение | | | | |  |  | профессиональ-ной деятельности | | | |  |  |
| ОК 10 | Понимать | общий | | смысл четко | | | | правила | построения | | простых | | и |
|  | произнесенных | | высказываний | | | | на | сложных | предложений | | |  | на |
|  | известные темы (профессиональные | | | | | | | профессиональные темы | | |  |  |  |
|  | и бытовые), |  |  |  |  |  |  | основные | общеупотребительные | | | | |
|  | понимать | тексты | |  | на | базовые | | глаголы (бытовая и профессиональная | | | | | |
|  | профессиональные темы | | | | |  |  | лексика) |  |  |  |  |  |
|  | участвовать | | в | диалогах | | | на | лексический минимум, | | | относящийся | | |
|  | знакомые |  | общие | | |  | и | к описанию предметов, средств и | | | | | |
|  | профессиональные темы | | | | |  |  | процессов |  | профессиональной | | | |
|  | строить простые высказывания о | | | | | | | деятельности |  |  |  |  |  |
|  | себе и о своей профессиональной | | | | | | | особенности произношения | | | |  |  |
|  | деятельности |  |  |  |  |  |  | правила | чтения | | текстов | | |
|  | кратко | обосновывать | | | | | и | профессиональной направленности | | | |  |  |
|  | объяснить свои действия (текущие | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | и планируемые) | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | писать | простые | | |  | связные | |  |  |  |  |  |  |
|  | сообщения | на | знакомые | | | | или |  |  |  |  |  |  |
|  | интересующие | | профессиональные | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | темы |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 10 | Планировать предпринимательскую деятельность | | | | | | | Сущность гражданской  патриотической позиции | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| **Портрет выпускника СПО** | |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | **ЛР 1** |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. | **ЛР 2** |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | **ЛР 5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. | **ЛР 6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | **ЛР 8** |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | **ЛР 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. | **ЛР 11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. | **ЛР 12** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания в общественном питании | **ЛР 13** |
| Осознающий состояние социально-экономического и культурно –исторического развития потенциала области | **ЛР 14** |
| Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда. | **ЛР 15** |
| Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности региона. | **ЛР 16** |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания в общественном питании с учетом специфики области | **ЛР 17** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные ключевыми работодателями** | |
| Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности. | **ЛР 18** |
| Использующий грамотно профессиональную документацию. | **ЛР 19** |
| Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде | **ЛР 20** |
| Выполняющий трудовые функции в сфере обслуживания в общественном питании | **ЛР 21** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные субъектами образовательного процесса** | |
| Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, обладающий наличием трудовых навыков | **ЛР 22** |
| Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения | **ЛР 23** |
| Соблюдающий этические нормы общения | **ЛР 24** |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |  |
|  |  |
|  |  |  |
| **Объем образовательной программы** | **102** |  |
|  |  |  |
| в том числе: |  |  |
|  |  |  |
| теоретическое обучение | 58 |  |
|  |  |  |
| лабораторные занятия |  |  |
|  |  |  |
| практические занятия | 24 |  |
|  |  |  |
| самостоятельная работа | 20 |  |
|  |  |  |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** |  |  |
|  |  |  |

***2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Объем часов*** | ***Осваиваемые элементы компетенций*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***Введение*** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | ***ОК 1-7, 9,10***  ***ЛР1-ЛР24*** |
| ***1-2.*** Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. |
| ***Раздел 1*** | **Основы микробиологии в пищевом производстве** | ***20 /10*** | ***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***  ***ЛР1-ЛР24*** |
| ***Тема 1.1***  **Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве** | ***Содержание учебного материала*** | ***8*** |
| ***3-4.*** Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. |
| 5-6. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. |
| 7-8. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. |
| 9-10. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. |
| ***Тематика практических занятий*** |  | ***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***  ***ЛР1-ЛР24*** |
| ***11-12.*** Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов | ***2*** |
| ***Тематика лабораторных работ*** |  |
| 13-14 Изучение под микроскопом микроорганизмов | ***2*** |
| ***Тема 1.2***  **Основные пищевые инфекции и пищевые отравления** | ***Содержание учебного материала*** | ***6*** | ***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***  ***ЛР1-ЛР24*** |
| 15-16 Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности  Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. |
| 17-18 Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения  Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития |
| 19-20 Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания |
| Схема микробиологического контроля |
| ***Тематика практических занятий*** |  | ***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***  ***ЛР1-ЛР24*** |
| ***21-22*** Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах | ***2*** |
| ***Самостоятельная работа №1***  **Основы микробиологии в пищевом производстве**  **Задание № 1:** Подготовка докладов по темам Зоонозные заболевания:бруцеллёз,  туберкулёз, сибирская язва, ящур.  -Сальмонеллёз: признаки заболевания, характеристика сальмонелл, профилактика  отравлени  Пищевые отравления немикробного происхождения.  ***Задание №2: Составление кроссвордов по темам раздела*** | ***10*** |
| ***Раздел 2*** | ***Основы физиологии питания*** | ***34/5*** |  |
| ***Тема 2.1***  ***Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания*** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** | ***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***  ***ЛР1-ЛР24*** |
| 23-24 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 |
| 25-26 Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания |
| ***Тематика практических занятий*** |  | ***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***  ***ЛР1-ЛР24*** |
| ***27-30*** Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности | ***4*** |
| ***Тема 2.2***  ***Пищеварение и усвояемость пищи*** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** | ***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***  ***ЛР1-ЛР24*** |
| 31-32 Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения |
| 33-34. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи |
| ***Тематика практических занятий*** |  |
| 35-36. Изучение схемы пищеварительного тракта. | ***2*** |
| 37-38. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи | ***2*** |
| ***Тема 2.3***  ***Обмен веществ и энергии*** | ***Содержание учебного материала*** | ***6*** | ***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***  ***ЛР1-ЛР24*** |
| 39-42 Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека |
| 43-44 Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда |
| ***Тематика практических занятий*** |  | ***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***  ***ЛР1-ЛР24*** |
| 45-46 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. | ***2*** |
| 47-48. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя) | ***2*** |
| ***Тема 2.4***  ***Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения*** | ***Содержание учебного материала*** | ***6*** | ***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***  ***ЛР1-ЛР24*** |
| 49-50. 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 |
| 51-54. 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 |
| ***Тематика практических занятий*** |  |  |
| 55-56. Составление рационов питания для различных категорий потребителей | ***2*** |  |
| **Самостоятельная работа №2.**  ***Основы физиологии питания***  **Задание № 1:** Подготовка докладов по темам  -Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма.  -Обмен веществ | ***5*** |  |
| ***Раздел 3*** | ***Санитария и гигиена в пищевом производстве*** | ***26/5*** |  |
| ***Тема 3.1***  ***Личная и производственная гигиена*** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** | ***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***  ***ЛР1-ЛР24*** |
| ***57-58*** 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. |
| 59-60Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены |
| ***Тема 3.2***  **Санитарно-гигиенические требования к помещениям** | ***Содержание учебного материала*** | ***8*** | ***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***  ***ЛР1-ЛР24*** |
| 61-64 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 |
| 65-66 Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. |
| 67-68 Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения |
| ***Тематика практических занятий*** |  | ***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***  ***ЛР1-ЛР24*** |
| ***69-70*** Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования | ***2*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** | ***5*** |  |
| **Самостоятельная работа №3.**  ***Санитария и гигиена в пищевом производстве* Задание № 1:** Работа с СанПинами  Изучите требования системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 |  |  |
| ***Тема 3.3***  **Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов** | ***Содержание учебного материала*** | ***6*** | ***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***  ***ЛР1-ЛР24*** |
| ***71-72*** Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов |
| ***73-76*** 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 |
| ***Тематика практических занятий*** |  | ***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***  ***ЛР1-ЛР24*** |
| ***77-78*** Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). | ***2*** |
| ***Тема 3.4***  **Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов** | ***Содержание учебного материала***  ***79-80.*** Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация | ***4*** | ***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***  ***ЛР1-ЛР24*** |
| ***81-82.*** Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции |
|  |  | ***82/20*** |  |
| ***Всего:*** | | ***102*** |  |

* 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Физиология питания и санитария. Микробиология, физиология питания, санитария».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

* Комплект мебели:
  + - Офисный стол для преподавателя

-Офисный стул для преподавателя

* + Столы ученические
  + Стулья ученические
* Персональный компьютер

*Средства для проведения практических работ:*

1.Дизенфицирующие и моющие средства

2.Образцы санитарной одежды

3.Препараты для микроскопических исследований

1. Лабораторное оборудование и посуда *Технические средства обучения:*

1.Видеофильмы по темам;

1. Презентации по темам уроков; 3.Ноутбук
2. Плакаты, таблицы

**3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

**Перечень учебных изданий**

*Основные источники для студентов:*

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

* 1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
  2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
  3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
  4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01

– 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

* 1. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
  2. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 16 с.
  3. 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.: Стандартинформ, 2014. –

III, 10 с.

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

39023).

1. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
2. 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», 2015. – 256
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2013 г.160с
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с
5. 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.

**Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. 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

1. 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

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические 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/
2. 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.
3. 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. №

27http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/

1. 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/
2. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: http://www.pitportal.ru/
3. Всѐ о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
4. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
5. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
6. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
7. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
8. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
9. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа:www.standard.ru
10. Центр ресторанного партнѐрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: **Ошибка!** **Недопустимый объект гиперссылки.**
11. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

**Дополнительные источники:**

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
3. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г .,183с
4. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

**Методические разработки:**

Нормативные документы дисциплины (рабочая программа, календарно-тематический план, программа самостоятельной работы, материалы для фонда оценочных средств)

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | | | | |  | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| **Знания:** |  |  |  |  |  |  | ***Текущий контроль*** |
| основные | понятия | | и | термины | |  | ***при проведении:*** |
| микробиологии; | |  |  |  |  | *Полнота ответов,* | *-письменного/устного* |
| основные |  |  |  | группы | | *точность формулировок,* | *опроса;* |
| микроорганизмов, | | |  |  |  | *не менее 75% правильных* |  |
| микробиологию | |  |  | основных | | *ответов.* | *-тестирования;* |
| пищевых продуктов; | | |  |  |  | *Не менее 75% правильных* |  |
| основные | пищевые | | инфекции | | и | *ответов.* | *-оценки результатов* |
| пищевые отравления; | | | |  |  |  | *внеаудиторной* |
| возможные | |  |  | источники | | *Актуальность темы,* | *(самостоятельной) работы* |
| микробиологического | | | |  |  | *адекватность* | *(докладов, рефератов,* |
| загрязнения | | в |  | процессе | | *результатов* | *теоретической части* |
| производства | |  | кулинарной | | | *поставленным целям,* | *проектов, учебных* |
| продукции; | |  |  |  |  | *полнота ответов,* | *исследований и т.д.)* |
| методы предотвращения порчи | | | | | | *точность формулировок,* |  |
| сырья и готовой продукции; | | | | |  | *адекватность применения* |  |
| правила | личной | |  | гигиены | | *профессиональной* | ***Промежуточная*** |
| работников организации питания; | | | | | | *терминологии* | ***аттестация*** |
| классификацию моющих средств, | | | | | |  | *в форме* |
| правила их применения, условия | | | | | |  | *дифференцированного* |
| и сроки хранения; | | |  |  |  |  | *зачета виде:* |
| правила |  |  | проведения | | |  | *-письменных/ устных* |
| дезинфекции, | |  | дезинсекции, | | |  | *ответов,* |
| дератизации; | |  |  |  |  |  | *-тестирования.* |
| 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 для | | |  |  |
| различных групп населения; | | | | |  |  |  |
| назначение | |  | диетического | | |  |  |
| (лечебного) | |  |  | питания, | |  |  |
| характеристику диет; | | | |  |  |  |  |
| методики составления рационов | | | | |  |  |  |
| питания |  |  |  |  |  |  |  |

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