

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И**  
**ГИГИЕНЫ»**

2023 г

РЕКОМЕНДОВАНО на заседании  
Педагогического совета

Рабочая программа учебной дисциплины  
разработана в соответствии с  
требованиями ФГОС по специальности  
СПО 43.01.09 Повар, кондитер,  
Утвержденного приказом Министерства  
образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г.  
N1569

Председатель \_\_\_\_\_ /Зинченко М.Ю./  
Протокол № \_\_\_\_ " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ОДОБРЕНО** на заседании методической  
комиссии

Протокол № \_\_\_\_ " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Составитель:** Коваленко Инесса Владимировна, преподаватель специальных дисциплин -высшей  
квалификационной категории

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИН.....</b>	<b>15</b>

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

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

**1.2. Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**  
В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы

Программа учебной дисциплины «**Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**» ориентирована на освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>–соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>–определять источники микробиологического загрязнения;</li> <li>–производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,</li> <li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</li> <li>– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>– загрязнения</li> <li>– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>–основные группы микроорганизмов,</li> <li>–микробиология основных пищевых продуктов;</li> <li>–правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>–классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>–правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>–основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>–возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции</li> <li>–методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</li> </ul>
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</li> <li>составлять рационы питания для различных категорий потребителей</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>–суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>–основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>–суточный расход энергии;</li> <li>–состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>–физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>–усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>–нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>–назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> <li>–методики составления рационов питания</li> </ul>
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать

	<p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения</p>

		профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

### 1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 54 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	16
самостоятельная работа	6
консультации	10
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>	



## 2.2 Тематическое план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции	код личностных результатов
<i>1</i>	<i>2</i>		<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>					
<b>Тема 1.1. Понятие о микроорганизмах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>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</b>	<b>ЛРТВ4</b>
	1-2	Роль микробов в природе. Морфология микробов. Физиология микробов. Влияние условий внешней среды на микробы.	2		
	3-4	Распространение микробов в природе. Микробиология основных пищевых продуктов.	2		
	<b>Тематика Л и П работ</b>		<b>2</b>		
	5	ЛР №1: «Устройство микроскопа и правила работы с ним.	1		
	6	ЛР №2:Изучение под микроскопом морфологии дрожжей и плесени»	1		
	<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>		
	7-8	№ 1:Микробиология молока, молочных продуктов, жиров, яиц и яичных продуктов.	2		
<b>Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания</b>					
<b>Тема 2.1. Пищевые инфекционные заболевания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>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</b>	<b>ЛРТВ2</b>
	9-10	Общее понятие об инфекционных заболеваниях. Острые кишечные инфекции. Зоонозы.	2		
	<b>Тематика ВСП</b>		<b>2</b>		
	11-12	№1 Разработать: меры предупреждения острых кишечных инфекций; меры предупреждения зоонозов.	2		
<b>Тема 2.2. Пищевые отравления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>		ЛР ТВ3
	13-14	Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые отравления	2		

		бактериального происхождения.			
		<b>Тематика консультаций</b>	<b>2</b>		
	15-16	№2:Микотоксикозы.Пищевые отравления немикробного происхождения.	2		
		<b>Тематика ВСП</b>	<b>2</b>		
	17-18	№ 2 Разработать: меры предупреждения пищевых отравлений: микробного и немикробного происхождения.	2		
<b>Тема 2.3. Глистные заболевания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>		
	19-20	Общее понятие о глистных заболеваниях. Виды глистов и характеристика гельминтозов. Меры предупреждения глистных заболеваний.	2	<i>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</i>	<i>ЛРТВ3</i>
<b>Раздел 3. Основы гигиены и санитарии</b>					
<b>Тема 3.1. Основы гигиены и санитарии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>		
	21-22	Общее понятие о гигиене труда. Рациональная организация трудового процесса. Улучшение условий труда на производстве.	2	<i>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</i>	<i>ЛРТВ4</i>
		<b>Тематика Л и П работ</b>	<b>2</b>		
	23	ПР № 3: Оказание медицинской помощи пострадавшим при механических повреждениях, электрическим током, ожог.	1		
	24	ПР № 4: Предупреждение производственного травматизма.	1		
		<b>Тематика ВСП</b>	<b>2</b>		
	25-26	№ 3 Подготовить презентацию: Вредные привычки и борьба с ними.	2		
		<b>Тематика консультаций</b>	<b>2</b>		
	27--28	№ 3:Инфекционные заболевания.	2		
<b>Тема 3.2. Личная гигиена работников п.о.п.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>		
	29-30	Соблюдение правил личной гигиены. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта, санитарной одежде. Санитарный режим поведения и медицинское обследование работников	2	<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5</i>	<i>ЛРТВ4</i>

		п.о.п.			<i>ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>		
	31-32	<b>№ 4:</b> Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников ОП	2		
<b>Тема 3.3. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию п.о.п.</b>	Содержание учебного материала				
	33	Требования к территории п.о.п. требования к планировке и устройству помещений. Требования к отделке помещений.	1	<i>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</i>	<i>ЛРЭКВ4</i>
	<b>Тематика Л и П работ</b>		<b>3</b>		
	34	<b>ПР № 5:</b> Требования к санитарному содержанию п.о.п.	1		
	35-36	<b>ПР № 6:</b> Способ приготовления дезинфицирующих средств. Меры борьбы с грызунами и насекомыми на п.о.п.	2		
<b>Тема 3.4. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре.</b>	Содержание учебного материала				
	37	Требования к материалам, из которых изготавливают оборудование, инвентарь, инструменты, посуду и тару. Требования к технологическому оборудованию.	1	<i>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</i>	<i>ЛРЭКВ4</i>
	<b>Тематика Л и П работ</b>		<b>1</b>		
	38	<b>ПР № 7:</b> Требования к инвентарю и инструментам производства к кухонной, столовой посуде и таре, их мытьё и содержание.	1		
<b>Тема 3.5. Санитарно эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.</b>	Содержание учебного материала				

	39-40	Общие санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной механической, тепловой обработке пищевых продуктов, состоянию рабочего места повара, кондитера. приготовлению скоропортящихся мясных блюд и изделий.	2		<i>ЛРЭКВ3</i> <i>ЛРЭКВ4</i>
	<i>Тематика консультаций</i>		<b>2</b>	<i>ОК 1-7, 9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>	
	41-42	<b>№ 5:</b> Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению холодных и сладких блюд, мучных кондитерских кремовых изделий, мягкого мороженого.	2		
	<i>Тематика Л и П работ</i>				
	43	<b>ПР № 8:</b> Определение групп пищевых добавок.	1		
	44	<b>ПР № 9:</b> Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий.	1		
<b>Раздел 4. Основы физиологии питания</b>					
<b>Тема 4.1. Пищевые вещества и их значение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	45-46	Общее понятие о пищевых веществах. Значение пищи для организма человека. Белки. Жиры. Витамины. Минеральные вещества	<b>2</b>	<i>ОК 1-7, 9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>	<i>ЛРТВ4</i>
	<i>Тематика Л и П работ</i>		<b>2</b>		
	47-48	<b>ПР № 10:</b> «Расчёт энергетической ценности»	2		
<b>Тема 4.2 Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	49-50	Процесс пищеварения. Усвояемость пищи. Общее понятие об обмене веществ. Суточный расход энергии человека.	2	<i>ОК 1-7, 9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>	<i>ЛРТВ2</i>
<b>Тема 4.3. Особенности питания детей и подростков</b>	<i>Тематика Л и П работ</i>				
	51-52	<b>ПР № 11:</b> Санитарные требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков.	2	<i>ОК 1-7, 9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i>	

				<i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>	
<b>Тема 4.4.</b> <b>Лечебное питание</b>	<b><i>Тематика Л и П работ</i></b>				
	53-54	<b>ПР № 12:</b> Характеристика стандартных диет, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях.	2	<i>ОК 1-7, 9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>	
<b>Итого</b>			<b>54</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины имеется учебный кабинет

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»,  
оснащенный оборудованием:

оборудование для демонстраций и лабораторных опытов

металлические штативы

набор стеклянных трубок

набор реактивов для самостоятельных работ

спиртовки

стандартные пробирки

колбы для демонстраций и лабораторных опытов

стаканы и цилиндры

асбестированная сетка

штативы для пробирок

щипцы тигельные

пробиркодержатель

фарфоровые выпаривательные чашки

стол демонстрационный

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы.

##### 3.2.1. Печатные издания:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2014 г. 256 с

##### 3.2.2. Интернет -ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.pitportal.ru/vestnik/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.rags.ru/gosts/>
6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gost.ru/portal/gost/home/standarts>
9. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b>  основные понятия и термины микробиологии;  основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;  методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  правила личной гигиены работников организации питания;  классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;  правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;  пищевые вещества и их значение для организма человека;  суточную норму потребности человека в питательных веществах;  основные процессы обмена веществ в организме;  суточный расход энергии;  состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  методики составления рационов питания</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме / экзамена в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования.</p>
<p><b>Умения:</b>  соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  обеспечивать выполнение</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы</p>

<p>требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;  проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;  рассчитывать энергетическую ценность блюд;  составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
---	---	--



