

Министерство образования и науки РТ  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Мамадышский профессиональный колледж»  
( ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по Т  
В.В.Файзресс  
«31 » августа 2020г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.О1 Основы микробиологии, физиологии  
питания санитарии и гигиены

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания

Мамадыш  
2020г.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, приказ Министерства образования и науки от 22 апреля 2014 года № 384 (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014г. №33324) и примерной образовательной программой общепрофессиональной учебной дисциплины «МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

Обсуждена и одобрена на заседании  
цикловой методической комиссии  
общепрофессиональных дисциплин

Разработала преподаватель:

 Э.Р.Фассахова

Протокол № /

«28 » августа 2020 г.

Председатель ПЦК  Мирзаянова В.В.

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ дисциплины

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены

## 1.1. Область применения примерной программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.11.4 ПК 2.12.8 ПК 3.13.7 ПК 4.14.6 ПК 5.15.6 ПК 6.16.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	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 (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого	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 сапротитных 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 пищевую ценность различных

	<p>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>продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвоемость 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>
--	--	--

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОТТЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **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>Объем образовательной программы (всего)</b>	<b>72</b>
<b>Всего во взаимодействии с преподавателем</b>	
<b>в том числе:</b>	
теоретическое обучение	38
лабораторные занятия/ практические занятия	10
Самостоятельная учебная работа	24
<b>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

название разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
	2	3	4	5
дение	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгута, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.</p>	4	1	OK1-Ю
дел 1	<b>Основы микробиологии в пищевом производстве</b>			OK1-Ю
а 1.1 новые группы микроор ганизмов , их роль в пищевом производ стве	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.</p> <p>2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.</p> <p>3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. <b>Лабораторная работа:</b> Микрофлора молока и молочных продуктов</p> <p>5. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. <b>Лабораторная работа:</b> Пищевые инфекционные заболевания</p>	4	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2		
	1. Изучение под микроскопом микроорганизмов	4		
а 1.2 новые пищевые инфекции	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности</p> <p>Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез</p>	2	2	OK1-Ю

<b>и и пищевые отравлен ия</b>	<p>и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.</p> <p>цевые отравления микробного и немикробного происхождения</p> <p>можные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития</p> <p>оды предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания</p> <p>ма микробиологического контроля</p> <p><b>ораторная работа:</b> Глистные заболевания, возбудители глистных заболеваний у человека, их морфология.</p>	2		
<b>Раздел 2</b>	<b>Понятия физиологии питания</b>			
	<b>Тема 2.1</b> <b>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>		2	2
	<p><b>Понятия учебного материала</b></p> <p>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</p> <p>очники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания</p> <p><b>ораторная работа:</b> Возбудители глистных заболеваний у человека, их морфология, пути заражения</p> <p><b>Практическая работа обучающихся</b></p> <p>Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности</p>	2	2	OK1-Ю
		4		OK1-10
	<p><b>Тема 2.2</b> <b>Пищеварение и усвоемость пищи</b></p> <p><b>Понятия учебного материала</b></p> <p>1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения</p> <p>своесть пищи: понятие, факторы, влияющие на усвоемость пищи</p> <p><b>Практическая работа обучающихся</b></p> <p>зучение схемы пищеварительного тракта.</p>	4	2	OK 1-10

	2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2		
<b>Тема 2.3</b> <i>Обмен веществ и энергии</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2	<i>ОК1-Ю</i>
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и 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>Самостоятельная работа обучающихся</b>			<i>ОК1-Ю</i>
<b>Тема 2.4</b> <i>Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</i>	1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2		
	2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2		
	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2	<i>ОК1-Ю</i>
	1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда			
	2. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
<b>Раздел 3</b>	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2		
	<b>Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>			
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2	<i>ОК1-Ю</i>
<b>Тема 3.1</b> <i>Личная и производственная гигиена</i>	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.			
	<b>Лабораторная работа:</b> Дезинсекция и дератизация	2		

	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены			
<b>Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещен</b> иям	<p><i>Содержание учебного материала</i></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.</p> <p>Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания</p> <p>Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.</p> <p>Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения</p> <p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p>1. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования</p>	2	2	<i>ОК1-Ю</i>
<b>Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов</p> <p>2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению.</p> <p>Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок</p> <p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p>1. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (брекераж).</p>	2	2	<i>ОК1-Ю</i>

<b>Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	<i>Содержание учебного материала</i> Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	2	2	<i>OK1-Ю</i>
	2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции			
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>		2		
<i>Итого:</i>		72		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:  
«Лаборатория химии»

**Оборудование учебного кабинета:**

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся).

**Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор;
- обучающие видеофильмы по профилю общественное питание.

**Оборудование лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:**

- оборудование и инвентарь для проведения лабораторно-практических занятий по темам: термостат, сушильный шкаф, микроскоп, технические весы с разновесами, чашки Петри, препарированная игла, пробирки, предметные и покровные стёкла, мерный стакан, фарфоровые чашки, фильтровальная бумага, пипетки;
- коллекция образцов микроорганизмов;
- коллекция моющих средств.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**Печатные издания:**

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены, санитарии: учебник для НПО/ З.П. Матюхина.: М. : ИЦ»Академия», 2013, 256с.
2. Мартинчик А.Н Физиология питания., учебник для НПО/ А.Н. Мартинчик. М. : ИЦ»Академия», 2013, 256с.
3. А.Н. Мартинчик Основы физиологии: учебник для СПО: М, : ИЦ»Академия», 2013, 240с
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. М.: ИЦ»Академия», 2012, 160с

**Электронные издания:**

1. Российской Федерации. 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/provips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российской Федерации. 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.ni/laws2/postan/post7.html>

3. 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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193 07 «Дополнения № 1»]. - Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php?show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php?show_art=2758).

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4». - Режим доступа:[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].-Режим доступа:  
<http://www.pitportal.ru/>

8. Всё о весе [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)

9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа:  
[www.gramotev.com](http://www.gramotev.com)

10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)

11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. - Режим доступа:  
[www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)

12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)

13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [WWW.meduniver.com](http://WWW.meduniver.com)

14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. - Режим доступа:  
[www.standard.ru](http://www.standard.ru)

15. Центр ресторанных партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс].

16. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

17. Васюкова, А. Т. Справочник повара: Учебное пособие. Изд-во Инфра-М 2013 (электронное издание)

## 1.2Л. 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.: ДeЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

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

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

6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения,- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016-01 - 01 . - М.: Стандартинформ, 2014,- III, 12 с.

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 11 с.

11. 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.

12. 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.

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

14. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

15. 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

16. 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

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

18. 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.

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

Код ПК, ОК	Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>ПК 1.1-</b> <b>1.4</b> <b>ПК 2.1-</b> <b>2.8</b> <b>ПК 3.1-</b> <b>3.7</b> <b>ПК 4.1-</b> <b>4.6</b> <b>ПК 5.1-</b> <b>5.6</b> <b>ПК 6.1-</b> <b>6.4</b> <b>ОК 01-</b> <b>07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b>	<p>Знания:</p> <p>основные понятия и термины</p> <p>микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию</p> <p>основных пищевых продуктов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники</p> <p>микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>методы</p> <p>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</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>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul>

	<p>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>Умения: соблюдать санитарно- эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li>   <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul>

<p>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 <u>потребителей</u></p>	<p>регламентов - Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
---	---	---