

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Международный колледж сервиса»

Рабочая программа

учебной дисциплины

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии

и гигиены в пищевом производстве

для профессии 19.01.04 Пекарь

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального

образования – естественно-научный

Казань
2021 г.



Комплект контрольно-оценочных материалов
по учебной дисциплине ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены
в пищевом производстве по программе подготовки квалифицированных
работчих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение «Международный колледж сервиса»

Разработчик:

Л.А. Липанина—преподаватель высшей квалификационной категории
ГАПОУ МКС

Комплект контрольно-оценочных материалов рассмотрен на заседании
методической группы общепрофессиональных дисциплин.

Протокол № 1 от « 2 » сентября 2021 года

Руководитель методической группы Камилова Г.Т. Камилова Г.Т.

№ п/п	СОДЕРЖАНИЕ	Стр
1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

1.2. Результаты освоения дисциплины направлены на формирование общих компетенций (далее - ОК) профессиональных компетенций (далее - ПК) и личностных результатов реализации программы воспитания (далее - ЛР).

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностн ых результат ов реализаци и программ ы воспитани я
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
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	ЛР 9

меняющихся ситуациях.	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЛР 13
Работающий в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 14
Содействующий сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР 15
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 19
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.	ЛР 20
Активно применяющий полученные знания на практике.	ЛР 21
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Имеющий высокий уровень подготовки в смежных полученной специальности областях.	ЛР 24

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» обеспечивает достижение следующих результатов:

Код ¹ ОК, ПК ЛР (указываются только коды)	Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины	Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины
ОК 1 ОК 2 ОК3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ПК 1.1- 1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.3 ЛР 4 ЛР 9 ЛР10 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР19 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 24	– основные группы микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; – санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде; – правила личной гигиены работников пищевых производств; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	– выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. – соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

1.4. Реализация содержания учебной дисциплины «ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» имеет межпредметные связи с дисциплинами химия, биология, безопасность жизнедеятельности.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося – 43 часа, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
 самостоятельной работы обучающегося – 11 часов.

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

1.1. Объем учебной дисциплины и вида учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	43
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
В том числе:	
Лекции	16
Лабораторные и практические занятия	16
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	11
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов ² , формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
Раздел 1. Микробиология в пищевом производстве			32		
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала		14		
	1.	Предмет и задачи дисциплины. Морфология микроорганизмов. Бактерии, дрожжи, грибы, вирусы.	2	2	ОК 1-6 ЛР 4, 9, 10, 14, 15, 16, 20, 21, 22, 24
	2.	Физиология микроорганизмов. Химический состав микробной клетки. Обмен веществ.	2	2	ОК 1-6 ЛР 4, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 24
	3.	Питание микроорганизмов. Рост микробной культуры.	2	2	ОК 1-6 ЛР 4, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 19,

² В соответствии с Приложением 3 ПООП.

					20, 21, 22, 24
	4.	Влияние внешней среды на микроорганизмы.	2	2	ОК 1-6 ЛР 4, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 24
	Практические занятия		6		
	Практическая работа №1. Ознакомление с оборудованием микробиологической лаборатории.		2	2	ОК 1-6 ЛР 4, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 24
	Практическая работа №2. Ознакомление с устройством и правилами работы на микроскопе.		2	2	ОК 1-6 ЛР 4, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 24
	Практическая работа №3. Ознакомление с морфологией микроорганизмов.		2	2	ОК 1-6 ЛР 4, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 24
	Тестовые задания по теме «Морфология и физиология микроорганизмов»				
Тема 1.2 Пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала		8		
	1.	Основные пищевые инфекции. Пищевые отравления. Понятие инфекция. Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Возбудители	2	2	ОК 1-6 ЛР 4, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 24

		пищевых инфекций.			
	2.	Возбудители пищевых отравлений. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	2	2	ОК 1-6 ЛР 4, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 24
		Практические занятия	4		
		Практическая работа №4. Определение кишечной палочки	2	2	ОК 1-6 ЛР 4, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 24
		Практическая работа №5. Получение чистых культур. Способ приготовления препаратов для микропирования.	2	2	ОК 1-6 ЛР 4, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 24
		Тестовые задания по теме «Пищевые инфекции и пищевые отравления»			ОК 1-6 ЛР 4, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 24
Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве			10		
Тема		Содержание учебного материала	4		
2.1.Санитарно- гигиенический режим и контроль пищевого		Санитарно-технологические требования к помещениям, инвентарю, одежде.	2	2	ОК 1-6 ЛР 4, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 21,

производства				22, 24
	Вредные привычки и борьба с ними.	2	2	ОК 1-6 ЛР 4, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 24
	Практические занятия	6		ЛР 4, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 24 ОК 1-6
	Практическая работа №6. Ознакомление с порядком проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	2	2	ОК 1-7 ЛР 4, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 24
	Практическая работа №7. Ознакомление со способами приготовления дезинфицирующих и моющих средств.	2	2	ОК 1-7 ЛР 4, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 24
	Практическая работа №8. Ознакомление с санитарными требованиями к рабочему месту	2	2	ОК 1-7 ЛР 4, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 24
	Тестовые задания по теме «Санитарно-гигиенический режим и контроль пищевого производства».			ОК 1-7 ЛР 4, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 24

Экзамен	6		
Самостоятельная работа при изучении раздела	11		
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы - соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи; - соблюдение санитарных требований к производственным помещениям, пищевой промышленности, хлебопекарного и кондитерского производства; - проведение санитарной обработки оборудования и инвентаря; - приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств; - выполнение простейших микробиологических исследований и оценка полученных результатов;			
Всего:	43		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Микробиология»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Основы микробиологии», «Санитария и гигиена в пищевом производстве»;
- комплект учебно-методической документации.

- 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, питательные среды;

- коллекция образцов микроорганизмов;

- коллекция моющих средств.

Технические средства обучения

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, интерактивная доска

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности –М.: Изд-Центр «Академия», 2015.-136с.

2. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены-М.: Изд-Центр «Академия», 2016.-64с.

3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии-М.: Изд-Центр «Академия», 2015.-184с.

Дополнительные источники:

1. Электронные ресурсы.- www.XXLBook.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<i>Перечень знаний и умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Элементы компетенций (ОК, ПК) личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
В результате освоения дисциплины обучающийся должен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности;	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. - использование актуальной нормативно-правовой документацию по специальности; - применение современной научной профессиональной терминологии; Определение траектории профессионального развития и самообразования	Оценка сообщений по темам: «Пищевые инфекции и пищевые отравления» соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи; соблюдение санитарных требований к производственным помещениям, пищевой промышленности, хлебопекарного и кондитерского производства» Текущий контроль в виде устных ответов Оценка выполнения практических работ №1-8
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок;	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем ЛР 4, 9, 10, 13, 14, 15, 16, ЛР 19, 20, 21, 22, 24	Работа с учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов, решение задач, решение ситуационных производственных (профессиональных) задач). Оценка выполнения

		задания на тему «Санитарно-гигиенический режим и контроль пищевого производства»
- применять правила личной гигиены; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами при выполнении работ; - последовательно выполнять технологические операции;	ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ЛР 4, 9, 10, 13, 14, 15, 16, ЛР 19, 20, 21, 22, 24	Оценка выполнения практических работ №1-8
- пользоваться современными средствами связи, работать в поисковых системах сети Интернет;	ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; - планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; - структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; - интерпретация полученной информации в	Оценка выполнения самостоятельной работы на тему: «Влияние внешней среды на микроорганизмы» «Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве» Текущий контроль в виде письменных/устных ответов

	контексте профессиональной деятельности. назначение, состав, основные характеристики организационной и компьютерной техники; - назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения.	
- обрабатывать найденную информацию в поисковых системах;	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. - распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - проведение анализа и определение этапов решения задачи, определение потребности в информации; - умение анализировать основных понятий автоматизированной обработки информации; ЛР 4, 9, 10, 13, 14, 15, 16, ЛР 19, 20, 21, 22, 24	Оценка сообщений по темам: «Морфология и физиология микроорганизмов». «Влияние внешней среды на микроорганизмы» «Пищевые инфекции и пищевые отравления» «Санитарно-гигиенический режим и контроль пищевого производства» соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи; соблюдение санитарных требований к производственным помещениям, пищевой промышленности, хлебопекарного и кондитерского производства» Текущий контроль в виде письменных/устных ответов.
- использовать в профессиональной деятельности правила грамотного изложения материала;	ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. Участие в деловом общении для эффективного	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по

	решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность. ЛР 4, 9, 10, 13, 14, 15, 16, ЛР 19, 20, 21, 22, 24	образцу; решение ситуационных профессиональных задач. Оценка выполнения самостоятельных работ по темам: «Морфология и физиология микроорганизмов». «Влияние внешней среды на микроорганизмы» «Пищевые инфекции и пищевые отравления» Оценка выполнения практических работ №1-8. Текущий контроль в виде письменных/устных ответов
- соблюдать правила личной гигиены; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; - применять требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - применять требования производственной санитарии в организации питания;	ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1 – 2.4 ПК 3.1 – 3.7 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.3 Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления	Оценка выполнения Практических работ №1-8. Текущий контроль в виде письменных/устных ответов

	пищи. Обеспечивать условия, сроки хранения готовой продукции. Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте.	
Знания: - основные понятия и термины микробиологии - классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - экологию микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - микробиологию основных пищевых продуктов; - основные пищевые инфекции и пищевые	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1 – 2.4 ПК 3.1 – 3.7 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.3 ЛР 4, 9, 10, 13, 14, 15, 16, ЛР 19, 20, 21, 22, 24	Оценка выполнения тестов и заданий по темам учебной программы. Оценка выполнения домашней самостоятельной работы. Оценка выполнения проверочных тестов.

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;		
--	--	--

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена