Автономная некоммерческая организация

профессионального образования

«Челябинский колледж Комитент»

СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ

с организацией-участником

реализации образовательных программ СПО

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Директор АНОПО

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «Челябинский колледж Комитент»

Руководитель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Л.Г.Загвоздина

**рабочая ПРОГРАММа**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена**

Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

Челябинск

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

  | 3 |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 4 |
| 1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ программы УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 12 |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 14 |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1. **Область применения рабочей программы учебной дисциплины**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6****ПК 6.1-6.4****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 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
 | * основные понятия и термины микробиологии;
* классификацию микроорганизмов;
* морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
* генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
* роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
* характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
* особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
* основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* микробиологию основных пищевых продуктов;
* основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
* методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
* правила личной гигиены работников организации питания;
* классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
* правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
* схему микробиологического контроля;
* пищевые вещества и их значение для организма человека;
* суточную норму потребности человека в питательных веществах;
* основные процессы обмена веществ в организме;
* суточный расход энергии;
* состав, физиологическое значение, энергетическую и 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
 |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной нагрузки**  | 64 |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | 64 |
| в том числе: |
| теоретическое обучение | 32 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | 8 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 24 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | - |
| Самостоятельная работа  | - |
| **Промежуточная аттестация** | Д/ зачет |

**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** |
| 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** | **Морфология и физиология микробов** | **18** |  |
| **Тема 1.1****Морфология микробов** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 1-7, 9,10** |
| Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. |
| Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности. |
| **Тематика лабораторных работ** | **4** | **ОК 1-7, 9,10** |
| Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов. | **2** |
| Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах. | **2** |
| **Тема 1.2.****Физиология** **микробов** | **Содержание учебного материала**  | **6** | **ОК 1-7, 9,10** |
| Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. |
| Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов |
| **Тематика лабораторных работ** | **4** | **ОК 1-7, 9,10** |
| Выращивание микробов на различных питательных средах. | **2** |
| Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук | **2** |
| **Тема 1.3.****Влияние внешней среды на микроорганизмы** | **Содержание учебного материала**  | **2** | **ОК 1-7, 9,10** |
| Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. |
| Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. |
| **Тема 1.4****Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов** | **Содержание учебного материала**  | **6** | **ОК 1-7, 9,10**ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5 |
| Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. |
| Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля. |
| **Тематика практических занятий** | **4** | **ОК 1-7, 9,10**ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5**ПК 6.3-6.4** |
| Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции | **2** |
| Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции. | **2** |
| **Раздел 2** | **Основы физиологии питания** | **22** |  |
| **Тема 2.1****Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания** | **Содержание учебного материала**  | **6** | **ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8ПК 3.2-3.6ПК 4.2-4.5ПК 5.2-5.5**ПК 6.1** |
| 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 |
| Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания | **ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8ПК 3.2-3.6ПК 4.2-4.5ПК 5.2-5.5**ПК 6.1** |
| **Тематика практических занятий**  | **2** | **ОК 1-7, 9,10** |
| Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности | **2** |
| **Тема 2.2****Пищеварение и усвояемость пищи** | **Содержание учебного материала**  | **4** | **ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8ПК 3.2-3.6ПК 4.2-4.5ПК 5.2-5.5**ПК 6.1** |
| Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения |
| Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи |
| **Тематика практических занятий**  | **2** | **ОК 1-7, 9,10** |
| Изучение схемы пищеварительного тракта.  | **1** |
| Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи | **1** |
| **Тема 2.3****Обмен веществ и энергии** | **Содержание учебного материала**  | **6** | **ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8ПК 3.2-3.6ПК 4.2-4.5ПК 5.2-5.5**ПК 6.1** |
| 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 |
| **Тематика практических занятий**  | **4** | **ОК 1-7, 9,10** |
| 1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.  | **2** |
| 2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя) | **2** |
| **Тема 2.4****Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения** | **Содержание учебного материала**  | **6** |  |
| 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 | **ПК 6.1****ОК 1-7, 9,10** |
| 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 | **ПК 6.1****ОК 1-7, 9,10** |
| **Тематика практических занятий**  | **4** | **ОК 1-7, 9,10** |
| 1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей | **4** |
| **Раздел 3** | **Гигиена и санитария в организациях питания** | **20** |  |
| **Тема 3.1****Личная гигиена работников пищевых производств.****Пищевые отравления и их профилактика** | **Содержание учебного материала**  | **6** | **ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8ПК 3.2-3.6ПК 4.2-4.5ПК 5.2-5.5**ПК 6.3-6.4** |
| Личная гигиена работников пищевых производств.  |
| Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. |
| Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены |
| **Тематика практических занятий**  | **4** |  |
| Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве. | **2** | **ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8ПК 3.2-3.6ПК 4.2-4.5ПК 5.2-5.5**ПК 6.3-6.4** |
| Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве | **2** |
| **Тема 3.2****Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала** | **Содержание учебного материала**  | **6** |  |
| 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 | **ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8ПК 3.2-3.6ПК 4.2-4.5ПК 5.2-5.5**ПК 6.3-6.4** |
| Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. | **ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8ПК 3.2-3.6ПК 4.2-4.5ПК 5.2-5.5**ПК 6.3-6.4** |
| Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения |
| **Тематика практических занятий** | **2** | **ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8ПК 3.2-3.6ПК 4.2-4.5ПК 5.2-5.5**ПК 6.3-6.4** |
| Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования | **2** |
| **Тема 3.3****Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов** | **Содержание учебного материала**  | **6** | **ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8ПК 3.2-3.6ПК 4.2-4.5ПК 5.2-5.5**ПК 6.3-6.4** |
| Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов |
| Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок |
| **Тематика практических занятий** | **2** | **ОК 1-7, 9,10** |
| Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).  | **2** |
| **Тема 3.4****Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов** | **Содержание учебного материала**  | **2** | **ОК 1-7, 9,10**ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8ПК 3.2-3.6ПК 4.2-4.5ПК 5.2-5.5**ПК 6.3-6.4** |
| Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация.Требования системы ХАССР, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. |
| Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции |
| **Промежуточная аттестация** | **2** |  |
| **Всего:** | **64** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**3.2.1. Нормативно-правовые документы:**

# 1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ. (с изм. и доп.). Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/ cons\_doc\_ LAW\_ 25584/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/)

2. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/ cons\_doc\_LAW\_22481/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/)

3.Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов». Режим доступа: http://base.garant.ru/182783/

4.ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - Введ. 2016-01-01. - Режим доступа: - http://docs.cntd.ru/document/1200111506.

5.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. Режим доступа: - http://docs.cntd.ru/document/12001034557.

6.ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (вместе с Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов).- Введ. 2016-01-01. Режим доступа: https://legalacts.ru/doc/gost-30389-2013-mezhgosudarstvennyi-standart-uslugi-obshchestvennogo-pitanija/.

7.ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200107327.

8. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. - Введ. 2016-07-01. - Режим доступа docs.cntd.ru/document/1200127184.

9. [ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения». - Введ. 2015-01-01.](http://base.garant.ru/70754254/)- Режим доступа:  <http://base.garant.ru/70754254>.

10.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901864836>

 **3.2.2. Основная литература:**

1.Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с. Режим доступа: - http://docplayer.ru/170676949-Mikrobiologiya-fiziologiya-pitaniya.html

2.Лунгу, И.Н. Практикум для студентов по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»: [12+] / И.Н. Лунгу, Н.В. Пушина, Ж.В. Морозова. – Москва ; Берлин: Директ-Медиа, 2020. – 97 с.: табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=598782> . – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-1640-2. – DOI 10.23681/598782. – Текст : электронный.

 **3.2.3. Дополнительная литература**

1.Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие: [12+] / С.И. Сычик, Е.В. Федоренко, Н.Д. Коломиец и др.; под общ. ред. С.И. Сычика, Е.В. Федоренко. – Минск : РИПО, 2017. – 136 с.: табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463286. – Библиогр.: с. 117-119. – ISBN 978-985-503-644-0. – Текст : электронный.

2.Канивец, И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие : [16+] / И.А. Канивец. – 2-е изд., стер. – Минск : РИПО, 2019. – 181 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463616> . – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-869-7. – Текст : электронный.

3. Щанкин, А.А. Возрастная анатомия и физиология: тесты: / А.А. Щанкин. – 2-е изд., стер. – Москва; Берлин : Директ-Медиа, 2019. – 86 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=577645> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-0146-0. – DOI 10.23681/577645. – Текст: электронный.

4. Щанкин, А.А. Возрастная анатомия и физиология: / А.А. Щанкин. – 2-е изд., стер. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2019. – 177 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=577689> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-0136-1. – DOI 10.23681/577689. – Текст: электронный.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **Знания:**основные понятия и термины микробиологии;основные понятия и термины микробиологии;классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов;основные пищевые инфекции и пищевые отравления;возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;правила личной гигиены работников организации питания;классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;схему микробиологического контроля;пищевые вещества и их значение для организма человека;суточную норму потребности человека в питательных веществах;основные процессы обмена веществ в организме;суточный расход энергии;состав, физиологическое значение, энергетическую и 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 | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.Не менее 75% правильных ответов.Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | Текущий контрольпри проведении:-письменного/устного опроса;-тестирования;-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)Промежуточная аттестацияв форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования |
| использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;рассчитывать энергетическую ценность блюд;составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиямАдекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполненияСоответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д. | Текущий контроль:- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;- оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация:- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете  |