**Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области Ярославский профессиональный колледж №21**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Ярославль, 2018

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |

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

**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 планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 | * соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
* определять источники микробиологического загрязнения;
* производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,
 | * основные понятия и термины микробиологии;
* основные группы микроорганизмов,
* микробиология основных пищевых продуктов;
* правила личной гигиены работников организации питания;
* классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
* правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
* основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
* методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
 |
| * обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
 |
| * готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
* загрязнения
 |
| * проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
 |
| 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 | * рассчитывать энергетическую ценность блюд;
 | * 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
 |
| * рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
 |
| * составлять рационы питания для различных категорий потребителей
 |
| ОК 01 | -Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.-Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.-Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.-Составить план действия. -Определять необходимые ресурсы.-Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.-Реализовать составленный план.-Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | -Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.-Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.-Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.-Методы работы в профессиональной и смежных сферах.-Структура плана для решения задач.-Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | -Определять задачи поиска информации-Определять необходимые источники информации-Планировать процесс поиска-Структурировать получаемую информацию-Выделять наиболее значимое в перечне информации-Оценивать практическую значимость результатов поиска-Оформлять результаты поиска | -Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности-Приемы структурирования информации-Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | -Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности-Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | -Содержание актуальной нормативно-правовой документации-Современная научная и профессиональная терминология-Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | -Организовывать работу коллектива и команды-Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | -Психология коллектива-Психология личности-Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | -Излагать свои мысли на государственном языке-Оформлять документы | -Особенности социального и культурного контекста-Правила оформления документов. |
| ОК 06 | -Описывать значимость своей профессии-Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | -Сущность гражданско-патриотической позиции-Общечеловеческие ценности-Правила поведения в ходе выполнения 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 09 | -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 свое 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 произношенияправила чтения текстов профессиональной направленности |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы**  |  **36** |
| **в том числе:** |
| теоретическое обучение | **20** |
| Лабораторная работа  | **14** |
| самостоятельная работа | **2** |
| **Промежуточная аттестация: дифференцированный 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*** | ***Со Содержание учебного материала***  |  | ***ОК 1-7, 9,10*** |
| ***1.*** Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. |  ***2*** |
| ***Тема 1.1*****Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве** | ***Содержание***  |  |
| ***1.*** Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. |  ***2*** |
| ***Тема 1.2*****Основные пищевые инфекции и пищевые отравления** | ***Содержание***  |  | ***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*** |
| 1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности2 . Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. 3 . Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения |  ***2*** |
| 4. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития5. Предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания6. Схема микробиологического контроля |  ***2*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  ***2*** |
| ***Тема 2.1******Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания*** | ***Содержание***  |  | ***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*** |
| 1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобных соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах2. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания | ***2*** |
|  ***Лабораторная работа № 1******1.*** Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности. | ***6*** | ***ОК 1-7, 9,10******ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8******ПК 3.1-3.6******ПК 4.1-4.5******ПК 5.1-5.5*** |
| ***Тема 2.2******Пищеварение и усвояемость пищи*** | ***Содержание***  |  | ***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*** |
| 1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи | ***2*** |
| ***Лабораторная работа № 2*** 1. Изучение схемы пищеварительного тракта.  2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи | ***4*** |
| ***Тема 2.3******Обмен веществ и энергии*** | ***Содержание***  |  | ***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*** |
| 1. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека***.*** Понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда | ***2*** |
|  ***Лабораторная работа № 3*** 1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.   | ***4*** | ***ОК 1-7, 9,10******ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8******ПК 3.1-3.6******ПК 4.1-4.5******ПК 5.1-5.5*** |
| ***Тема 2.4******Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения*** | ***Содержание***  |  | ***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*** |
| 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 труда2. 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 | ***2*** |
| ***Тема 3.1******Личная и производственная гигиена*** | ***Содержание учебного материала***  |  | ***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*** |
| *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.2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | ***2*** |
| 1. 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***.*** Дезинсекция дератизация, правила проведения и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения | ***2*** |
|  ***Всего:*** | ***36*** |  |
|  ***из них внеаудиторная самостоятельная работа***  | ***2*** |  |

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

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

Кабинет *«*Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены*»*,

 *наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП*

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**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

* + 1. **Печатные издания:**

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

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

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
6. 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.
7. 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.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
10. 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
11. 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
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с
13. 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.
	* 1. **Электронные издания:**
	1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
	2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
	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/>
	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.
	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/>
	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/>
	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.gramotey.com](http://www.gramotey.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
	15. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.creative"chef.ru/
	16. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)
		1. **Дополнительные источники:**
14. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с
15. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
16. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г .,183с
17. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
18. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.
19. ***КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ***

***ДИСЦИПЛИНЫ***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| **Знания:**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 | *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 контроль******при провдении:****-письменного/устного опроса;**-тестирования;**-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)****Промежуточная аттестация****в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.* |
| **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;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 | *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, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* | ***Текущий контроль:****- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;**- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы**- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий****Промежуточная аттестация****:**- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене*  |