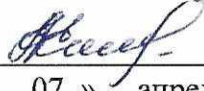



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК
профессиональной подготовки

 /Л.Н. Касяненко
«_07_» _апреля_ 2021 г.

Протокол №_4

 УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УМ
/Н. Е. Горюшкин:
«07» _____ апреля _____ 2021г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены* разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года (регистрационный № 44898), с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 года, с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, не предусмотренных ФГОС СПО.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

Разработчик:

С.А. Квитченко преподаватель первой категории Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Дмитровский техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре примерной основной профессиональной образовательной программы: Общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель учебной дисциплины освоить следующие общие компетенции и профессиональные компетенции и личностные результаты:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01-ОК 10; 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 ЛР4, ЛР6 ЛР10	<ul style="list-style-type: none">– 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;- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;- рассчитывать энергетическую ценность блюд;- рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;- составлять рационы питания для различных категорий потребителей	<ul style="list-style-type: none">– 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– 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
--	--	---

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 36 часов;

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем 34 часа

Самостоятельная работа обучающегося 2 часа.

Консультации нет

Промежуточная аттестация дифференцированный зачет

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
Самостоятельная работа	2
Объем образовательной программы	34
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	12
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Осваиваемые элементы компетенций и ЛР
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала:	1	ОК 01-07,09,10; ЛР4, ЛР6 ЛР10
	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. Санитария и гигиена		9	
Тема 1.1. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала:		ОК 01-ОК 10; 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 ЛР4, ЛР6 ЛР10
	Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания		
	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре		
	Основные полимерные и синтетические материалы, разрешенные для контакта с пищевой продукцией		
	Практические занятия:		
	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов		
	Лабораторные занятия:		
	Изучение под микроскопом микроорганизмов		
Тема 1.2 Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу	Содержание учебного материала:		ОК 01-ОК 10; 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 ЛР4, ЛР6, ЛР10
	Транспортирование, приём и правила хранения пищевой продукции		
	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов		
	Правила первичной обработки пищевых продуктов		
	Требования к выработке кондитерских изделий с кремом		
	Требования к производству мягкого мороженого		
	Требования к раздаче и реализации готовых изделий		
	Санитарные требования к организации общественного питания быстрого обслуживания		

<p>Тема 1.3. Основные причины возникновения и профилактика кишечных инфекций и пищевых отравлений</p>	<p>Содержание учебного материала: Кишечные инфекции. Классификация пищевых отравлений. Пищевые токсикоинфекции и их профилактика Пищевые бактериальные токсикозы и их профилактика Пищевые микотоксикозы Общие факторы развития пищевых отравлений микробной этиологии Пищевые отравления немикробной природы Отравление химическими веществами (ксенобиотиками) Требования к здоровью, личной гигиене персонала и соблюдение требований безопасности Требования к гигиеническому обучению персонала Требования к дезинсекционным и дератизационным мероприятиям</p>		<p>ОК 01-ОК 10; 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 ЛР4, ЛР6 ЛР10</p>	
	<p>Практические занятия: Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах</p>			
	<p>Самостоятельная работа: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>			
	<p>Содержание учебного материала: Требования к организации производственного контроля Система управления качеством на пищевых объектах Ответственность за несоблюдение санитарного законодательства</p>			<p>ОК 01-ОК 10; 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 ЛР4, ЛР6, ЛР10</p>
	<p>Тема 1.4. Порядок обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на предприятии общественного питания</p>			
<p>Раздел 2. Основы общей микробиологии</p>		<p>10</p>	<p>ОК 01-ОК 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6,</p>	
<p>Тема 2.1. Классификация</p>	<p>Содержание учебного материала: Мир микробов. Цель и задачи микробиологии</p>		<p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6,</p>	

и морфология микроорганизмов	Систематика и номенклатура микроорганизмов Строение и классификация грибов Строение и классификация простейших Структура и классификация вирусов		ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР4, ЛР6, ЛР10
	Практические занятия: Методы изучения морфологии микробов		
Тема 2.2. Физиология микробов	Содержание учебного материала: Физиология бактерий Особенности физиологии грибов и простейших Физиология вирусов		ОК 01-ОК 10; 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 ЛР4, ЛР6, ЛР10
	Практические занятия:		
Тема 2.3. Генетика микробов	Содержание учебного материала: Строение и репликация генома бактерий Изменчивость генома бактерий Особенности генетики вирусов		ОК 01-ОК 10; 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 ЛР4, ЛР6, ЛР10
	Практические занятия: Применение генетических методов в диагностике инфекционных болезней		
Тема 2.4. Экология микроорганизмов	Содержание учебного материала: Распространения микробов в окружающей среде Микрофлора организма человека Влияние факторов окружающей среды на микроорганизмы Уничтожение микробов в окружающей среде		ОК 01-ОК 10; 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 ЛР4, ЛР6, ЛР10
	Практические занятия: Изучение способов уничтожения микробов в окружающей среде		
	Самостоятельная работа: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2.5. Учение об	Содержание учебного материала: Понятие об инфекционном процессе		ОК 01-ОК 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,

инфекции	<p>Стадии инфекционного процесса</p> <p>Свойства микроба. Понятие о патогенности и вирулентности</p> <p>Факторы патогенности микробов</p> <p>Роль микроорганизма и окружающей среды</p> <p>Характерные особенности инфекционных болезней</p> <p>Формы инфекционного процесса</p> <p>Основы эпидемиологии инфекционных болезней</p>		<p>ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР4, ЛР6, ЛР10</p>
Раздел 3. Физиология питания		14	
Тема 3.1. Значение питания в жизни человека	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Питание, пища, пищевые вещества</p>		<p>ОК 01-ОК 10; 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 ЛР4, ЛР6, ЛР10</p>
Тема 3.2 Белки	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Функции белка, строение и аминокислотный состав белков</p> <p>Пищевая ценность белков</p> <p>Переваривание белков и всасывание аминокислот</p> <p>Метаболизм аминокислот</p> <p>Обновление белка и потребность в белке</p> <p>Практические занятия:</p> <p>Самостоятельная работа:</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>		<p>ОК 01-ОК 10; 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 ЛР4, ЛР6, ЛР10</p>
Тема 3.3. Жиры	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Функции липидов</p> <p>Строение и классификация жиров пищи</p> <p>Переваривание и всасывание жиров</p> <p>Метаболизм липидов</p> <p>Биологическая роль незаменимых жирных кислот</p> <p>Роль пищевых жиров и холестерина в развитии атеросклероза</p>		<p>ОК 01-ОК 10; 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 ЛР4, ЛР6, ЛР10</p>

	Практические занятия: Расчет содержания жира в пищевых продуктах.		
Тема 3.4. Углеводы	Содержание учебного материала: Строение, классификация и свойства углеводов пищи Пищевая ценность углеводов		ОК 01-ОК 10; 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 ЛР4, ЛР6, ЛР10
Тема 3.5 Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен	Содержание учебного материала: Энергетические затраты организма и потребность в энергии Пища как источник энергии Баланс энергии. Регуляция массы тела Практические занятия: Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.		ОК 01-ОК 10; 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 ЛР4, ЛР6, ЛР10
Тема 3.6. Витамины и минеральные вещества	Содержание учебного материала: Общая характеристика физиологической роли витаминов Потребность в витаминах Недостаточность витаминов: авитаминозы и гиповитаминозы Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи Пути профилактики недостаточности витаминов Общие функции минеральных веществ		ОК 01-ОК 10; 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 ЛР4, ЛР6, ЛР10
Тема 3.7 Физиология пищеварения и пищевая ценность продуктов питания	Содержание учебного материала: Функция пищеварительной системы Пищеварения во рту, желудке, в тонком и толстом кишечнике Всасывание пищевых веществ. Обмен веществ. Аппетит и голод. Непереносимость пищи Пищевая ценность продуктов питания: молоко и молочные продукты, мясные продукты и заменители мяса, продукты из зерна, овощи и фрукты, морепродукты, жиры, масла, сахар и сладости, вода, обогащение пищевых продуктов. Функциональные продукты. Генетически модифицированные источники пищи		ОК 01-ОК 10; 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 ЛР4, ЛР6, ЛР10
Тема 3.8. Рекомендации по питанию	Содержание учебного материала: Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи: изменение пищевой ценности продуктов при тепловой обработке, особенности технологии диетических блюд, обусловленные требованиями лечебного питания.		ОК 01-ОК 10; 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

современного человека	<p>Научнообоснованные принципы здорового питания Правила здорового питания отдельного человека. Правила составления меню. Особенности питания в различные периоды жизни человека: питание детей и подростков, питание беременных женщин и кормящих матерей. Проблемы питания лиц старшего поколения. Мифы и предрассудки в питании. Модные диеты. Пища как источник токсических и биологически активных веществ.</p>		ЛР4, ЛР6, ЛР10
		Итого:	34
		Самостоятельная работа:	2
		Всего:	36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Образовательные технологии

Технологии обучения выбираются таким образом, чтобы учитывать индивидуальные коммуникационные и учебные способности обучающихся и способствовать их социальной и профессиональной адаптации. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

В качестве образовательных технологий, используемых при реализации различных видов учебной работы и дающих наиболее эффективные результаты освоения данной дисциплины, применяются:

- Лекционно-семинарская система - дает возможность сконцентрировать материал в блоки и преподнести его как единое целое, а контроль проводить по предварительной подготовке обучающихся.
- Информационно-коммуникационные технологии - дают возможность преподавателю визуализировать процесс усвоения учебного материала обучающимися, используя интеграцию в одном программном продукте разнообразных видов информации; предоставляют удобные возможности работы с материалом за счет нелинейной организации контента (выделения ключевых объектов и организации перекрестных ссылок между ними).
- Технология обучения в малых группах - предполагает организацию групп обучающихся, работающих совместно над решением какой-либо проблемы, служит прекрасной подготовкой к проектной деятельности обучающихся.
- Игровая технология - способствует развитию познавательных интересов, активизации деятельности учащихся, установлению коммуникативных связей.
- Технология проблемного обучения. Особенность проблемных методов состоит в том, что методы основаны на создании проблемных ситуаций, активной познавательной деятельности обучающихся, состоящих в поиске и решении сложных вопросов, требующих актуализации знаний, анализа.

Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе

Семестр	Вид занятия*	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию формы проведения занятий
4	Л	Круглый стол, проблемная лекция	Тематические презентации, электронные образовательные ресурсы, опорные конспекты лекций
	ПЗ, С	творческие задания; работа в малых группах;	Презентации, контекстные кейсы в электронном виде, практические задания, метод кейсов, деловая игра

*) Л-лекция, ПЗ – практические занятия, С – семинары

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Кабинет Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены учебная Аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Кабинет : - комплекты учебной мебели, - демонстрационное оборудование – проектор и экран, - учебно-наглядные пособия, - доска, - трибуна, - микрофон,	Microsoft Windows , MicrosoftOffice, GoogleChrome , Kaspersky Endpoint Security
	Библиотека, читальный зал (специализированный кабинет) с выходом в сеть Интернет .	Аудитория : - комплекты учебной мебели; -компьютерная техника с подключением к сети «Интернет», доступом в электронную информационно-образовательную среду и электронно-библиотечную систему.	Microsoft Windows , MicrosoftOffice, GoogleChrome , Kaspersky Endpoint Security
	Помещения для самостоятельной работы и курсового проектирования . ,	Кабинет : - комплекты учебной мебели; -компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду.	Microsoft Windows , MicrosoftOffice, GoogleChrome , KasperskyEndpointSecurity. Информационно-справочная система «Консультант – плюс»
Аудитория : - комплекты учебной мебели; - компьютерная техника с		Microsoft Windows , MicrosoftOffice, GoogleChrome , Kaspersky Endpoint Security	

		подключением к сети «Интернет», доступом в электронную информационно-образовательную среду и электронно-библиотечную систему.	
--	--	---	--

3.3 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники :

1. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.1/А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко.-2-е изд. стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256 с
2. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2/А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко.-2-е изд. стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240 с
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. -5-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 160 с.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. 7-е изд., стер.- М.: Академия, 2016. - 256 с.
3. Мартинчик А.Н., Королёв А.А., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 349 с.

Интернет- ресурсы

1. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
2. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.lib.rus
3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].-Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>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;</p>	<p>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</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>

<p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>методики составления рационов питания</p>		
<p>использовать лабораторное оборудование;</p> <p>определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>проводить органолептическую оценку</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

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		
---	--	--