

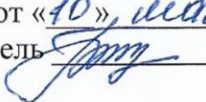
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия
«Хакасский колледж профессиональных технологий, экономики и сервиса»
(ГБПОУ РХ ХКПТЭС)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
профессия 13249 Кухонный рабочий**

РАССМОТРЕНА

ПЦК 43.01.09

пр. № 5 от «10», мая 2022г.

Председатель  А.С. Булгакова

СОСТАВЛЕНА

в соответствии с Единым тарифно-
квалификационным справочником работ и
профессий рабочих (ЕТКС), 2019 выпуск №51
ЕТКС (утвержден Постановлением Минтруда РФ
от 05.03.2004 № 30) по профессии 13249

Кухонный рабочий

Заместитель директора по УР

 Е.В. Криницына

Устьягина О.Ф.

ОП.07. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: Рабочая программа учебной дисциплины по профессии 13249 Кухонный рабочий. – Абакан: ГБПОУ РХ ХКПТЭС, 2022

УТВЕРЖДЕНА

Методическим советом

пр. № 6 от «23» 06 2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является частью образовательной программы профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Разработана в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 выпуск №51 ЕТКС (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30) по профессии 13249 Кухонный рабочий в части освоения знаний, умений и приобретения первоначального практического опыта, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии со статьей 79 п. 8 Федерального закона от 29.12. 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Программа используется в профессиональной подготовке обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, выпускников специальных (коррекционных) общеобразовательных школ 8-го вида, учитывая индивидуальные и возрастные особенности обучающихся, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения и адаптации.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Рабочая программа составлена с целью создания условий для приобретения знаний и умений в области микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, развития профессионального интереса обучающихся с ограниченными возможностями здоровья к получаемой профессии.

Основные задачи:

образовательные:

- сформировать основные понятия микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве;

- способствовать формированию профессионального словарного запаса;

воспитательные:

- обеспечить формирование навыков социальной компетенции (навыки взаимодействия в группе, умение понимать других и добиваться того, чтобы быть понятым, потребность занимать достойное место в социуме);

развивающие:

- развивать умения: конспектировать, делать выписки из текста, выполнять копирующие действия по заданному образцу (идентификация объектов и явлений, их узнавание путем сравнения с известным образцом), запоминать способы действия в конкретных ситуациях;

- расширить технологический кругозор;

коррекционные:

- развивать словесно-логическую и зрительную память;

- развивать устойчивое внимание.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- 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 (ХАССП) при выполнении работ;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- 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;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.

Учитывая образовательные и коррекционно-развивающие задачи коррекционной обучающей деятельности, программа и методика преподавания дисциплины предусматривают повторяемость материала (в разных формах и объеме). Ряд тем постепенно усложняется и расширяется, что способствует более прочному усвоению элементарных профессиональных знаний и умений.

Для достижения целей и реализации задач учебной дисциплины ОП.07. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены используются следующие методы: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, частично поисковый, практической работы, коммуникативный, информационно-коммуникационный, методы контроля, самоконтроля и взаимоконтроля.

Для достижения оптимальных результатов освоения учебной дисциплины ОП.07. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены обучение проводится по трехуровневой программе с учетом психофизических особенностей обучаемых, с учетом зоны ближайшего развития по Л.С. Выготскому (ЗБР). По уровню обучаемости группа условно разделена на 2 подгруппы (классификация В.В. Воронковой). Деление обучающихся на 2 подгруппы произведено с учетом возможностей усвоения ими учебного материала.

К первой группе относятся обучающиеся, которые наиболее успешно овладевают программным материалом в процессе фронтального обучения. Большинство заданий ими выполняется самостоятельно, при выполнении заданий, требующих переноса знаний в новые условия, в основном, правильно используют имеющийся опыт, объяснения даются относительно обобщенно, на доступном их возможностям уровне. При выполнении сравнительно сложных видов работ им нужна активизирующая помощь преподавателя.

Во вторую группу входят обучающиеся, также достаточно успешно обучающиеся в группе. Однако, в ходе обучения, эти дети испытывают большие трудности, чем контингент первой группы. Они, в основном, понимают фронтальное объяснение преподавателя, неплохо запоминают изучаемый материал, но без помощи преподавателя обобщения и выводы делать не могут. Перенос знаний в новые условия их не затрудняет, но при этом у обучающихся снижают темп работы, допускают ошибки, которые могут быть исправлены с незначительной помощью педагога.

Исходя из этого, обучение предусматривает дифференциацию учебных требований к разным категориям обучающихся по степени обучаемости.

1 группа

Знать	Уметь
<ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и термины микробиологии; - основные группы микроорганизмов; - микробиологию основных пищевых продуктов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правила личной гигиены работников организации питания; - 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; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения 	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно и по инструкциям соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - самостоятельно и по инструкциям обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; - самостоятельно и по инструкциям производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств

2 группа

Иметь представление	Уметь
<ul style="list-style-type: none"> - об основных понятиях и терминах микробиологии; - об основных группах микроорганизмов; - о микробиологии основных пищевых продуктов; - об основных пищевых инфекциях и пищевых отравлениях; - о методах предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - о правилах личной гигиены работников организации питания; - о правилах проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - о пищевых веществах и их значении для организма человека; - о суточной норме потребности человека в питательных веществах; - об основных процессах обмена веществ в организме; - о суточном расходе энергии; - о составе, физиологическом значении, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания; - о физико-химических изменениях пищи в процессе пищеварения; - об усвояемости пищи; - о нормах и принципах рационального сбалансированного питания для различных групп населения 	<ul style="list-style-type: none"> - под руководством наставника и по инструкциям соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - под руководством наставника и по инструкциям обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; - под руководством наставника и по инструкциям производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающихся – 61 час, в том числе:
аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические и лабораторные занятия, составляет 61 час,
внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрено.

1.5. Формы текущего и итогового контроля

Текущий и итоговый контроль знаний для обучающихся проводится в виде выполнения тестовых заданий в устной и письменной форме. Тестовое задание составлено для обучающихся двух групп (по В.В. Воронковой), разработано в двух вариантах.

Вопросы для обучающихся первой группы содержат задания на выбор правильного ответа и установления соответствия. Вопросы тестового задания для обучающихся второй группы содержат задания на выбор правильного ответа. Предоставление обучающимся индивидуальных заданий дает возможность самостоятельно выполнять предлагаемые задания в индивидуальном темпе, и обеспечивают сознательное усвоение материала, направленное на успешное овладение профессией.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка обучающихся (всего)	61
Обязательная учебная нагрузка обучающихся (всего)	61
в том числе:	
теоретические занятия	45
лабораторные занятия	2
практические занятия	14
курсовая работа (проект) (не предусмотрено)	-
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся (ВСР)	-
Итоговая аттестация проводится в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение		2	
Введение	Содержание учебного материала		
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия	2	1
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве		20	
Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала		
	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. 4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания	6	1
	Практическое занятие 1. Устройство микроскопа и правила работы с ним	2	1, 2
	Лабораторное занятие 1. Изучение микроорганизмов под микроскопом	2	1, 2
Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала		
	1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. 3. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. 4. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. 5. Схема микробиологического контроля	8	1
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	2	1, 2
Раздел 2. Основы физиологии питания		19	
Тема 2.1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в	Содержание учебного материала		
	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.	2	1

структуре питания	2. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		
	Практическое занятие 3. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, энергетической ценности	2	1, 2
Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала		
	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. 2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	2	1
	Практическое занятие 4. Изучение схемы пищеварительного тракта	2	1, 2
Тема 2.3. Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала		
	1. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. 2. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчета энергетической ценности блюда	3	1
	Практическое занятие 5. Выполнение расчета суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека	2	1, 2
	Практическое занятие 6. Выполнение расчета калорийности блюда	2	1, 2
Тема 2.4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала		
	1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. 2. Методики составления рационов питания	4	1
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве		18	
Тема 3.1. Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала		
	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	4	1
Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала		
	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.	6	1

	2. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. 3. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. 4. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	1, 2
Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала 1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. 2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.). Санитарные правила применения пищевых добавок	2	1
Тема 3.4. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала 1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. 2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	4	1
	Зачетное занятие	2	1
	ИТОГО	61	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, явлений, процессов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей, раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- средства аудиовизуализации;
- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия и др.).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых в образовательной процессе печатных и/или электронных образовательных и информационных ресурсов.

Основные источники:

Нормативные:

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 13.07.201 г. № 213-ФЗ]. – Режим доступа: <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]. – Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 8с.

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

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

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

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

8. 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, 16с.

9. 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, 10с.

10. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

11. 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

12. 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. – Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

13. 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/

Учебные издания:

1. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. ч. 1. [Текст] / А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256с. – ISBN 978-5-4468-5772-2.

2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования [Текст] / Т.А. Лаушкина. – 4-е изд., стер. – М.: «Академия», 2019. – 240с. – ISBN 978-5-4468-8423-0.

3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. ч. 2. [Текст] / А.Н. Мартинчик. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240с. – ISBN 978-5-4468-5774-6.

Дополнительные источники:

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

2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru

3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com

4. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

5. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com

6. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.07. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы, методы контроля и оценки результатов обучения
1 группа		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно и по инструкциям соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - самостоятельно и по инструкциям обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; - самостоятельно и по инструкциям производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок и расчетов, соответствие требованиям инструкций, регламентов, адекватность и оптимальность выбора способов, последовательностей действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий. <p>Итоговая аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения заданий на зачете
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и термины микробиологии; - основные группы микроорганизмов; - микробиологию основных пищевых продуктов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правила личной гигиены работников организации питания; - 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; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменный/устный опрос; - тестирование; - экспертная оценка освоения знаний в ходе проведения практических и лабораторных занятий; - самооценка; - взаимооценка. <p>Итоговая аттестация в форме зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных ответов, - тестирования

<ul style="list-style-type: none"> - усвояемость пищи; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения 		
2 группа		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - под руководством наставника и по инструкциям соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - под руководством наставника и по инструкциям обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; - под руководством наставника и по инструкциям производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок и расчетов, соответствие требованиям инструкций, регламентов, адекватность и оптимальность выбора способов, последовательностей действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий. <p>Итоговая аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения заданий на зачете
<p>Иметь представление:</p> <ul style="list-style-type: none"> - об основных понятиях и терминах микробиологии; - об основных группах микроорганизмов; - о микробиологии основных пищевых продуктов; - об основных пищевых инфекциях и пищевых отравлениях; - о методах предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - о правилах личной гигиены работников организации питания; - о правилах проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - о пищевых веществах и их значении для организма человека; - о суточной норме потребности человека в питательных веществах; - об основных процессах обмена веществ в организме; - о суточном расходе энергии; - о составе, физиологическом значении, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания; - о физико-химических изменениях пищи в процессе пищеварения; - об усвояемости пищи; - о нормах и принципах рационального сбалансированного питания для различных групп населения 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменный/устный опрос; - тестирование; - экспертная оценка освоения знаний в ходе проведения практических и лабораторных занятий; - самооценка; - взаимооценка. <p>Итоговая аттестация</p> <p>в форме зачета в виде тестирования</p>