

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение «Актанышский технологический техникум»

Утверждаю
Директор ГАПОУ «АТТ»

 Я.Я. Шамсунова

«28» 08 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.

код и наименование дисциплины

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование специальности

(уровень подготовки – базовый)

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального

образования технический

указывается соответствующий профиль

Актаныш 2022

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

код и наименование специальности

утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 20.12.2016 г. рег. № 44828);

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01 сентября 2022 г. № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Примерной программы учебной дисциплины « Микробиология ,санитария и гигиена»

рекомендованной _____ ;

- Локального акта от 29 августа 2023 г. Положение о порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных дисциплин

Наименование документа

- Рабочей программы воспитания, утвержденной 29 августа 2023г.

Обсуждена и одобрена на заседании
предметной цикловой комиссии
естественно-математический

наименование ПЦК

Разработал(а) преподаватель:

Низамов А.Р.

Подпись, инициалы фамилия

Протокол № 1
«28» августа 2023г.

Председатель ПЦК

Анварова Э. Ф.

Подпись, инициалы фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее СПО)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

входящей в состав укрупненной группы профессий: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания

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

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

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:

уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

знать:

- 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;
 - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
 - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
 - схему микробиологического контроля;
 - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
 - правила личной гигиены работников пищевых производств
- Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;
самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
лабораторные занятия	14
практические занятия	10
контрольные работы	3
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения		
1	2	3	4		
Раздел 1.				ЛР 2, ЛР 3	ОК 2, ОК 3 ПК 3, ПК 4
Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов	Содержание учебного материала	1			
	1 Морфология микроорганизмов: бактерии, дрожжи, грибы, вирусы.	1	2		
	2 Физиология микроорганизмов:	1	2		
	3 Химический состав микробной клетки, ..	1			
	4 Обмен веществ	1			
	5 Рост микробной культуры	1			
	6 Питание микроорганизмов	2			
	7 Влияние внешней среды на микроорганизмы: физические, химические, биологические факторы.	2	2		
	8 Распространение микробов в природе: микрофлора почвы, воздуха, воды.	2	2		
	9 Микрофлора сырья, используемого для приготовления продукции общественного питания.	2	2		
	Лабораторные работы: 1. «Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории». 2. «Устройство микроскопа и правила работы с ним. Способы приготовления препаратов для микроскопирования». 3. «Изучение под микроскопом морфологии микроорганизмов на пищевых продуктах».	2		ЛР 2, ЛР 4	ОК 3, ОК 6 ПК 2, ПК 5
	Практические занятия: 1. Зарисовка «Схема строения клетки бактерии, дрожжей, грибов».	2			
	Контрольные работы	-			
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление лабораторно-практической работы, подготовка к защите; - подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме: «Виды микроорганизмов», «Микроорганизмы на пищевых продуктах» (по группе продуктов)	2			
Тема 1. 2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала				
	1 Пищевые инфекции: острые кишечные инфекции, зоонозы.	2	2	ЛР 3, ЛР 5	ОК 2, ОК 3 ПК 3, ПК 4
	2 Пищевые отравления: бактериального происхождения, микотоксикозы, немикробного происхождения.	2	2		
	3 Глистные заболевания.	2	2		
	Лабораторные работы	-			
	Практические занятия: 1. Составление плана профилактических мероприятий по предупреждению пищевых инфекций.	2			

	2. Проведение деловой игры: «Предупреждение пищевых отравлений на предприятиях общественного питания»					
	Контрольные работы		-			
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме «Острые кишечные инфекции», «Глистные заболевания: меры предупреждения» .		2			
Тема 1. 3. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Содержание учебного материала			2	ЛР 1, ЛР 4	ОК 4, ОК 6 ПК 3, ПК 5
	1	Источники микробиологического загрязнения	2			
	2	Загрязнения в пищевом производстве:	2			
	3	Пути заражения и меры предупреждения	2			
	4	Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение.	2			
	Практические занятия 1. Составление плана мероприятий «Предупреждения инфекционных заболеваний в различных предприятиях общественного питания»		2			
	Контрольные работы 1. «Основы микробиологии» (по вариантам)		1			
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - подготовка компьютерной презентации по теме: «Предупреждение микробиологического загрязнения на предприятиях общественного питания».		2			
Тема 1.4. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Содержание учебного материала			2	ЛР 2, ЛР 3	ОК 2, ОК 3 ПК 3, ПК 4
	1	Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания.	1			
	2	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания.	1			
	3	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, одежде.	1			
	4	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	1			
	5	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	1			
	6	Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.	2			
	Лабораторные работы: 1. «Санитарно-бактериологические исследования смывов с рук, одежды, инвентаря, оборудования». 2. «Санитарно-бактериологический анализ воды».		2			
	Практические занятия 1. Санитарная обработка оборудования и инвентаря учебного кулинарного цеха.		2			
	Контрольные работы		-			
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);		2			

	- работа с нормативной документацией.				
Тема 1.5. Правила личной гигиены работников пищевых производств	Содержание учебного материала				
	1. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	2	2	ЛР 6, ЛР 7	ОК 1, ОК 4 ПК 2, ПК 6
	Лабораторные работы				
	Практические занятия 1. Составляния графика медосмотра работников предприятий общественного питания.	2			
	Контрольные работы				
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	1			
Тема 1.6. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	Содержание учебного материала		2	ЛР 2, ЛР 3	ОК 2, ОК 3 ПК 2, ПК 4
	Моющие средства.	2			
	Классификация. моющих средств	2			
	Правила применения, моющих средств	2			
	Условия и сроки хранения. моющих средств	2			
	Лабораторные работы 1. Приготовление моющих растворов для мытья и дезинфекции посуды	2			
	Практические занятия	-			
	Контрольные работы	-			
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	2			
Тема 1.7. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Содержание учебного материала		2	ЛР 5, ЛР 7	ОК 4, ОК 5 ПК 2, ПК 4
	1. Правила проведения дезинфекции,.	1			
	Правила проведения дезинсекции	1			
	Правила проведения дератизации	1			
	Лабораторные работы	-			
	Практические занятия 1. Составление графика проведения мероприятий по дезинсекции, дезинекции, дератизации.	2			
	Контрольные работы 1. Итоговая контрольная работа по дисциплине.	2			
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	2			
	Зачет	2			
		64			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены

Оборудование учебного кабинета:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие видеофильмы по профилю общественное питание.

Оборудование лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:

- оборудование и инвентарь для проведения лабораторно-практических занятий по темам: термостат, сушильный шкаф, микроскоп, технические весы с разновесами, чашки Петри, препарированная игла, пробирки, предметные и покровные стёкла, мерный стакан, фарфоровые чашки, фильтровальная бумага, пипетки, питательные среды;
- коллекция образцов микроорганизмов;
- коллекция моющих средств.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для нач. проф. образования. –М.: «Академия», 2015.- 160с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для нач. проф. образования. – М.: «Академия», 2016.- 184с.
3. Электронная библиотека WWW.ZNANIUM

Дополнительные источники:

1. Лерина И.В., Педенко А.И. Лабораторные работы по микробиологии. – М.: Экономика, 2013.-158.
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12.03.12 № 52-ФЗ.
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ.
4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных

учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

6. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями №№ 1-2 в редакции СП 2.3.6.1254-03 и СП 2.3.6.2202-07).

7. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с изм. № 1 в ред. СП 2.3.6.2203-07).

8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

9. СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».

10. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

11. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».

12. СП 3.5.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».

13. СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

14. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».

15. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».

Интернет-ресурсы:

1. Санитарный контроль в пищевой промышленности:

<http://smikro.ru/?p=999>

2. Пищевая микробиология:

http://www.kodeksoft.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=213&Itemid=23

3. Микробиология:

http://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/biologiya/MIKROBIOLOGIYA.html

4. Простейшие: <http://www.mazurchik.ru/10.php>

Периодические издания (отечественные журналы):

1. Журнал: «Питание и общество».

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

5.2. Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

5.2.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

5.2.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

5.2.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

5.2.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

5.2.6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
---	--

Умения: соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	- тестовый контроль; - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	- письменная проверка; - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	- тестовый контроль;
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	- экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.
Знания: основные группы микроорганизмов;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; - защита рефератов по теме «Виды микроорганизмов пищевых продуктов»
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	- тестовый контроль - защита компьютерной презентации.
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	- тестовый контроль - отчет по анализу своей производственной работы в учебных мастерских
правила личной гигиены работников пищевых производств;	- тестовый контроль
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	- проверка в виде тестирования
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	- тестовый контроль