

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение «Буинский ветеринарный техникум»

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по УМР  
Канюшева М.Д.  
31.08.2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и**  
**гигиены**

код и наименование дисциплины

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

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 естественно - научный  
указывается соответствующий профиль

Буинск, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569 (ред. от 17.12.2020) (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 22.12.2016 г. рег. № 44898);

-Примерной программы учебной дисциплины ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования»;

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

-Приказ № 251о/д А от 29.08.2023 года «Положение о порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных дисциплин»;

-Рабочей программы воспитания, утвержденной приказ №256 от 06.09.2023 план воспитательной работы ГАПОУ «Буинский ветеринарный техникум» на 2023-2024 год.

Обсуждена и одобрена на заседании предметной цикловой комиссии преподавателей специальных ветеринарных дисциплин и по профессии «Повар-кондитер»

Протокол № 1  
« 31 » 08 2023г.

Председатель ПЦК

Фазлиева Г.Т.  
подпись, инициалы фамилия

Разработала преподаватель:

Фазлиева Геллося Талгатовна  
подпись, инициалы фамилия

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>              | <b>стр.<br/>4</b> |
| <b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                 | <b>14</b>         |
| <b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>   | <b>20</b>         |
| <b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>24</b>         |

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

### 1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

**1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены:

**должен уметь:**

-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

-определять источники микробиологического загрязнения;

-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

-обеспечивать требования 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

**должен знать:**

-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;
- 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.

Результаты освоения дисциплины Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

направлены на формирование:

**-элементов общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):**

Результаты освоения дисциплины направлены на формирование элементов общих и профессиональных компетенций, результатов воспитания:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам - *формируемые элементы ОК 1 - умение распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); знание актуального профессионального и социального контекста, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; знание алгоритмов выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;*

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности - *формируемые элементы ОК 2 - умение определять задачи для 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; знание*

*номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемов структурирования информации; формата оформления результатов поиска информации;*

*ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие - формируемые элементы ОК 3 - умение определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; знания содержания актуальной нормативно-правовой документации; современной научной и профессиональной терминологии; возможных траекторий профессионального развития и самообразования;*

*ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами - формируемые элементы ОК 4 - умение организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; знание психологических основ деятельности коллектива, психологических особенностей личности; основ проектной деятельности;*

*ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста - формируемые элементы ОК 5 - умение грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; знание особенностей социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений;*

*ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей - формируемые элементы ОК 6 - умения описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения; знание сущности гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;*

*ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях - формируемые элементы ОК 7- умение соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; знание правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основных ресурсов, задействованных в профессиональной деятельности; путей обеспечения ресурсосбережения;*

*ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности - формируемые элементы ОК 9 - умение применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;*

*использовать современное программное обеспечение; знание современных средств и устройств информатизации; порядков их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;*

*ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке - формируемые элементы ОК 10- умение 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 своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; знание правил построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; особенностей произношения; правил чтения текстов профессиональной направленности;*

*ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами должны уметь -определять источники микробиологического загрязнения ;соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;*

*ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, должны уметь -определять источники микробиологического загрязнения; соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;*

*ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья должны уметь - определять источники микробиологического загрязнения; соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;*

*ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий*

из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, должны уметь - *определять источники микробиологического загрязнения; соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;*

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами должны уметь - *производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;*

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента должны уметь - *производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;*

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента должны уметь - *производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; готовить растворы дезинфицирующих, 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;*

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента должны уметь - *производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; готовить растворы дезинфицирующих, 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;*

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента должны уметь - *производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; готовить растворы*



*дезинфицирующих, 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;*

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента должны уметь - *производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; готовить растворы дезинфицирующих, 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;*

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента должны уметь - *производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; готовить растворы дезинфицирующих, 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;*

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента должны уметь - *производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; готовить растворы дезинфицирующих, 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;*

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами должны уметь- *производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;*

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента должны уметь - *производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; проводить органолептическую оценку*

*безопасности пищевого сырья и продуктов; обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;*

*ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента должны уметь- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;*

*ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. должны уметь- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;*

*ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента должны уметь - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;*

*ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента должны уметь - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; обеспечивать требования системы анализа,*

*оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;*

*ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами должны уметь - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;*

*ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента должны уметь - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;*

*ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента должны уметь -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;*

*ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента должны уметь - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;*

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента должны уметь *-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;*

ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами должны уметь *- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;*

ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий должны уметь *- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; составлять рационы питания для различных категорий потребителей;*

ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента должны уметь *- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; составлять рационы питания для различных категорий потребителей;*

ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента должны уметь *-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;*

*готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; составлять рационы питания для различных категорий потребителей;*

ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента должны уметь *-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; составлять рационы питания для различных категорий потребителей.*

**-личностных результатов воспитания:**

ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий. Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития Республики Татарстан;

ЛР18 Осуществляющий свою деятельность на высоком профессиональном уровне, соблюдающий правовые, нравственные и этические нормы, уважающий честь и достоинство.

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла: техническое оснащение и организация рабочего места, основы товароведения продовольственных товаров, экономические и правовые основы профессиональной деятельности.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

**1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

объем образовательной нагрузки **64 часа**, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем - **60 часов**.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Количество часов</b> |
|--|-------------------------|
| <b>Объем образовательной нагрузки (всего)</b>                      | <b>64</b>               |
| <b>Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>         | <b>60</b>               |
| в том числе:   |                         |
| Теоретическое обучение   | 40                      |
| Лабораторные работы  | 6                       |
| Практические занятия   | 12                      |
| из них в форме практической подготовки                             | 36                      |
| Контрольные работы   | 0                       |
| Промежуточная аттестация   | 0                       |
| Консультация   | 4                       |
| Индивидуальное проектное задание                                   | 0                       |
| Курсовая работа (проект)   | 0                       |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося</b>                         | <b>0</b>                |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b> |                         |

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы   | Объем часов | Уровень усвоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1   | 2   | 3           | 4                |
| <b>Введение</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>    |                  |
|   | 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           | 2                |
| <b>Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве</b>   |   | <b>10</b>   |                  |
| <b>Тема 1.1<br/>Основные группы микроорганизмов их роль в пищевом производстве</b>  | <b>Содержание учебного материала/Практическая подготовка</b>  | <b>4/4</b>  |                  |
|   | 1 Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе   | 2           | 2                |
|   | 2 Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания   | 2           | 2                |
|   | <b>Лабораторное занятия/Практическая подготовка</b>   | <b>2/2</b>  | 3                |
| 1 Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов. Изучение под микроскопом микроорганизмов | 2   |             |                  |
| <b>Тема 1.2<br/>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>    |                  |
|   | 1 Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Пищевые фекции, 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 | 2           | 2                |

| 1   | 2   |   | 3          | 4 |
|---|---|---|------------|---|
|   | 2   | Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Схема микробиологического контроля.  | 2          | 2 |
| <b>Раздел 2 Основы физиологии питания</b>   |   |   | <b>26</b>  |   |
| <b>Тема 2.1<br/>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  |   | <b>4</b>   |   |
|   | 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          | 2 |
|   | 2   | Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания   | 2          | 2 |
|   | <b>Практическое занятие/Практическая подготовка</b>   |   | <b>2/2</b> | 3 |
| 1   | Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности | 2   |            |   |
| <b>Тема 2.2<br/>Пищеварение и усвояемость пищи</b>                                    | <b>Содержание учебного материала</b>  |   | <b>4</b>   |   |
|   | 1   | Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения   | 2          | 2 |
|   | 2   | Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи  | 2          | 2 |
|   | <b>Практическое занятие/Практическая подготовка</b>   |   | <b>2/2</b> |   |
| 1   | Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи           | 2   |            |   |
| <b>Тема 2.3<br/>Обмен веществ и энергии</b>   | <b>Содержание учебного материала /Практическая подготовка</b>   |   | <b>4/4</b> |   |
|   | 1   | Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции  | 2          | 2 |
|   | 2   | Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда  | 2          | 2 |
|   | <b>Практическое занятие/Практическая подготовка</b>   |   | <b>4/4</b> |   |
|   | 1   | Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.  | 2          | 3 |
|   | 2   | Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)  | 2          | 3 |



| 1  | 2   | 3          | 4 |
|--|---|------------|---|
|  | <b>Содержание учебного материала/Практическая подготовка</b>  | <b>4/4</b> |   |
|  | 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. Дискуссия на тему: «Здоровое питание»                               | 2          | 2 |
|  | 2 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          | 2 |
|  | <b>Лабораторное занятие/ Практическая подготовка</b>  | <b>2/2</b> | 3 |
| 1  | Составление рационов питания для различных категорий потребителей   | 2          |   |
| <b>Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>                       |   | <b>22</b>  |   |
| <b>Тема 3.1<br/>Личная и<br/>производственная<br/>гигиена</b>                    | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>   |   |
|  | 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          | 2 |
|  | 2 Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены   | 2          | 2 |
| <b>Тема 3.2<br/>Санитарно-<br/>гигиенические<br/>требования к<br/>помещениям</b> | <b>Содержание учебного материала /Практическая подготовка</b>   | <b>6/6</b> |   |
|  | 1 Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению   | 2          | 2 |
|  | 2 Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания   | 2          | 2 |
|  | 3 Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения   | 2          | 2 |
|  | <b>Практическое занятие/Практическая подготовка</b>   | <b>4/4</b> |   |
| 1  | Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования   | 2          | 3 |

| 1  | 2   |  | 3              | 4 |
|--|---|--|----------------|---|
|  | 2   | Решение ситуационных задач по правилам санитарного требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования  | 2              | 3 |
| <b>Тема 3.3<br/>Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>                  | <b>Содержание учебного материала</b>                |  | <b>2</b>       |   |
|  | 1   | Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок | 2              | 2 |
|  | <b>Лабораторное занятие/Практическая подготовка</b> |  | <b>2/2</b>     |   |
|  | 1   | Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).   | 2              |   |
| <b>Тема 3.4<br/>Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                |  | <b>4</b>       |   |
|  | 1   | Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация  | 2              | 2 |
|  | 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  | 2              | 2 |
| <b>Консультации</b>  | 1   | Консультации по теме: «Основы микробиологии в пищевом производстве»  | 2              |   |
|  | 2   | Консультации по темам: «Основы физиологии питания», «Санитария и гигиена в пищевом производстве»   | 2              |   |
| <b>Промежуточная аттестация</b>  | <b>Дифференцированный зачет</b>                     |  |                |   |
| <b>Итого по дисциплине</b>   |   |  | <b>64 часа</b> |   |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1 Требования к минимальному материально - техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебной лаборатории основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Оборудование учебной лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»;
- дезинфицирующие и моющие средства;
- образцы санитарной одежды;
- лабораторное оборудование и посуда.

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор или мультимедийная доска;
- фото или/и видео камера;
- web-камера.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ З.П. Матюхина. – 10-е изд. стер - М.: Издательский центр «Академия», 2023. - 256 с.

2. 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

3. 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», 2016 г.160с

Дополнительные источники:

1.Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2018г 376с

2.Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика,

2008.,206с

3.Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2017г ,183с

4.«Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.

5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2017г.,275с.

Интернет ресурсы:

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.

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](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

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-

«Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](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](http://www.standard.ru)

15. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс].

16. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

17. <https://book.ru/> - Электронно-библиотечная система для учебных заведений - ВООК.ru.

#### **Методические пособия и рекомендации:**

1.Методические рекомендации по выполнению практических занятий по учебной дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

#### **Тематические презентации:**

1.Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

2.Санитария и гигиена. Физиология питания. Общие сведения о питании.

3Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению

4.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 Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение.

5. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода.

6. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования

| Результаты<br>(знания, умения)   | Результаты освоения дисциплины направлены на формирование:  |   | Формы и методы контроля и оценки  |
|--|---|---|---|
|  | Компетенций (ОК, ПК)  | Результатов воспитания (ЛР)   |   |
| 1  | 2   | 3   | 4   |
| Умение соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков | <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь распознавать задачу или проблему в профессиональном контексте;</li> <li>- анализировать задачу или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы;</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> </ul> <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> </ul> | <p>ЛР 15</p> <p>Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.</p> <p>Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития Республики Татарстан;</p> <p>ЛР18 Осуществляющий свою деятельность на высоком профессиональном уровне, соблюдающий правовые, нравственные и этические нормы, уважающий честь и достоинство</p> | <p>Оценка решение ситуационных задач №5, №6.</p> <p>Форма: индивидуальная<br/>Метод: устный опрос<br/>Вид контроля: текущий</p> <p>Оценка достижений, обучающихся в ходе семинарского занятия №3.</p> <p>Форма: индивидуальная<br/>Метод: устный опрос<br/>Вид контроля: текущий</p> <p>Оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов лабораторных и практических работ (практическое занятие №5, №6); (лабораторная работа №3).</p> <p>Формы: фронтальная, индивидуальная<br/>Метод: практическое задание<br/>Вид контроля: текущий</p> |



| 1  | 2  | 3  | 4  |
|--|--|--|--|
|  | <p>- оценивать практическую значимость результатов поиска;<br/>оформлять результаты поиска;<br/>ПК 1.1-1.4,<br/>ПК 2.1-2.8,<br/>ПК 3.1-3.6,<br/>ПК 4.1-4.5,<br/>ПК 5.1-5.5:<br/>-уметь соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков</p>   |  | <p>Наблюдение и экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе деловой игры №2<br/>«Здоровое питание»<br/>Формы: фронтальная, индивидуальная<br/>Методы: устный и письменный опрос<br/>Вид контроля: текущий</p>   |
| <p>Умение определять источники микробиологического загрязнения</p> | <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:<br/>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;<br/>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей:<br/>-описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> | <p>ЛР 15<br/>Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.<br/>Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития Республики Татарстан;<br/>ЛР18 Осуществляющий свою деятельность на высоком профессиональном уровне, соблюдающий правовые, нравственные и этические нормы, уважающий честь и достоинство</p> | <p>Оценка решение ситуационных задач №1, №2.<br/>Форма: индивидуальная<br/>Метод: устный опрос<br/>Вид контроля: текущий<br/>Оценка достижений, обучающихся в ходе семинарского занятия №1.<br/>Форма: индивидуальная<br/>Метод: устный опрос<br/>Вид контроля: текущий<br/>Оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов лабораторных работ (лабораторная работа №1).<br/>Формы: фронтальная, индивидуальная</p> |

| 1   | 2   | 3  | 4  |
|---|---|--|--|
|   | ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.6,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5:<br>-уметь определять источники<br>микробиологического загрязнения   |  | Метод: практическое задание<br>Вид контроля: текущий<br>Наблюдение и экспертная оценка<br>достижений, обучающихся в ходе<br>деловой игры №1<br>«Суд над микроорганизмами»<br>Формы: фронтальная,<br>индивидуальная<br>Методы: устный и письменный<br>опрос<br>Вид контроля: текущий  |
| Умение производить<br>санитарную обработку<br>оборудования и<br>инвентаря | ОК 03 Планировать и реализовывать<br>собственное профессиональное и личностное<br>развитие:<br>- определять актуальность нормативно-<br>правовой документации в профессиональной<br>деятельности; применять современную<br>научную профессиональную терминологию;<br>определять и выстраивать траектории<br>профессионального развития и<br>самообразования;<br>ОК 04 Работать в коллективе и команде,<br>эффективно взаимодействовать с коллегами,<br>руководством, клиентами:<br>-организовывать работу коллектива и команды;<br>взаимодействовать с коллегами, руководством,<br>клиентами в ходе профессиональной<br>деятельности<br>ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.6, | ЛР 15<br>Открытый к текущим и<br>перспективным изменениям<br>в мире труда и профессий.<br>Готовый к<br>профессиональному<br>самосовершенствованию и<br>труду на благо родного края,<br>в целях развития Республики<br>Татарстан;<br>ЛР18 Осуществляющий<br>свою деятельность на<br>высоком профессиональном<br>уровне, соблюдающий<br>правовые, нравственные и<br>этические нормы,<br>уважающий честь и<br>достоинство | Оценка решение ситуационных<br>задач №5, №6.<br>Форма: индивидуальная<br>Метод: устный опрос<br>Вид контроля: текущий<br>Оценка достижений, обучающихся<br>в ходе семинарского занятия №3.<br>Форма: индивидуальная<br>Метод: устный опрос<br>Вид контроля: текущий<br>Оценка достижений, обучающихся<br>при выполнении и защите отчетов<br>лабораторных и практических<br>работ<br>(практическое занятие №5, №6);<br>(лабораторная работа №3).<br>Формы: фронтальная,<br>индивидуальная<br>Метод: практическое задание<br>Вид контроля: текущий |

| 1   | 2  | 3   | 4   |
|---|--|---|---|
|   | <p>ПК 4.1-4.5,<br/>ПК 5.1-5.5:<br/>-уметь производить санитарную<br/>обработку оборудования и инвентаря</p>  |   |   |
| <p>Умение обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ</p> | <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:<br/>- определять задачи для 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;</p> <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:<br/>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> | <p>ЛР 15<br/>Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.<br/>Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития Республики Татарстан;</p> <p>ЛР18 Осуществляющий свою деятельность на высоком профессиональном уровне, соблюдающий правовые, нравственные и этические нормы, уважающий честь и достоинство</p> | <p>Оценка решение ситуационных задач №5, №6.<br/>Форма: индивидуальная<br/>Метод: устный опрос<br/>Вид контроля: текущий<br/>Оценка достижений, обучающихся в ходе семинарского занятия №3.<br/>Форма: индивидуальная<br/>Метод: устный опрос<br/>Вид контроля: текущий<br/>Оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов практических работ (практическое занятие №5, №6);<br/>Формы: фронтальная, индивидуальная<br/>Метод: практическое задание<br/>Вид контроля: текущий</p> |

| 1  | 2   | 3  | 4  |
|--|---|--|--|
|  | <p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-описывать значимость своей профессии;</li> <li>применять стандарты антикоррупционного поведения</li> <li>ПК 1.1-1.4,</li> <li>ПК 2.1-2.8,</li> <li>ПК 3.1-3.6,</li> <li>ПК 4.1-4.5,</li> <li>ПК 5.1-5.5:</li> </ul> <p>-уметь обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ</p>   |  | <p>Наблюдение и экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе деловой игры №2<br/>«Здоровое питание»<br/>Формы: фронтальная, индивидуальная<br/>Методы: устный и письменный опрос<br/>Вид контроля: текущий</p>   |
| <p>Умение готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств</p> | <p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul> <p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> </ul> | <p>ЛР 15<br/>Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.<br/>Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития Республики Татарстан;</p> <p>ЛР18 Осуществляющий свою деятельность на высоком профессиональном уровне, соблюдающий правовые, нравственные и</p> | <p>Оценка решение ситуационных задач №5, №6.<br/>Форма: индивидуальная<br/>Метод: устный опрос<br/>Вид контроля: текущий</p> <p>Оценка достижений, обучающихся в ходе семинарского занятия №3.<br/>Форма: индивидуальная<br/>Метод: устный опрос<br/>Вид контроля: текущий</p> <p>Оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов практических работ (практическое занятие №5, №6);<br/>Формы: фронтальная,</p> |

| 1  | 2  | 3  | 4  |
|--|--|--|--|
|  | <p>ПК 1.1-1.4,<br/>ПК 2.1-2.8,<br/>ПК 3.1-3.6,<br/>ПК 4.1-4.5,<br/>ПК 5.1-5.5:<br/>-уметь готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств</p>   | <p>этические нормы, уважающий честь и достоинство</p>  | <p>индивидуальная<br/>Метод: практическое задание<br/>Вид контроля: текущий<br/>Наблюдение и экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе деловой игры №1<br/>«Суд над микроорганизмами»<br/>Формы: фронтальная, индивидуальная<br/>Методы: устный и письменный опрос<br/>Вид контроля: текущий</p>  |
| <p>Умение проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов</p> | <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:<br/>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;<br/>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей:<br/>- описывать значимость своей профессии;<br/>-применять стандарты антикоррупционного поведения;<br/>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для</p> | <p>ЛР 15<br/>Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.<br/>Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития Республики Татарстан;<br/>ЛР18 Осуществляющий свою деятельность на высоком профессиональном уровне, соблюдающий правовые, нравственные и этические нормы, уважающий честь и достоинство</p> | <p>Оценка решение ситуационных задач №5, №6.<br/>Форма: индивидуальная<br/>Метод: устный опрос<br/>Вид контроля: текущий<br/>Оценка достижений, обучающихся в ходе семинарского занятия №3.<br/>Форма: индивидуальная<br/>Метод: устный опрос<br/>Вид контроля: текущий<br/>Оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов лабораторных и практических работ (практическое занятие №5, №6); (лабораторная работа №3).<br/>Формы: фронтальная, индивидуальная<br/>Метод: практическое задание</p> |

| 1   | 2   | 3   | 4  |
|---|---|---|--|
|   | <p>выполнения задач профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>определять необходимые источники информации;</li> <li>-планировать процесс поиска;</li> <li>-структурировать получаемую информацию;</li> <li>-выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>-оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>-оформлять результаты поиска</li> </ul> <p>ПК 1.1-1.4,<br/>ПК 2.1-2.8,<br/>ПК 3.1-3.6,<br/>ПК 4.1-4.5,<br/>ПК 5.1-5.5:</p> <p>-уметь проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов</p> |   | <p>Вид контроля: текущий</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе деловой игры №2 «Здоровое питание»</p> <p>Формы: фронтальная, индивидуальная</p> <p>Методы: устный и письменный опрос</p> <p>Вид контроля: текущий</p>   |
| <p>Умение рассчитывать энергетическую ценность блюд</p> | <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> </ul>  | <p>ЛР 15</p> <p>Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий. Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития Республики Татарстан;</p> <p>ЛР18 Осуществляющий свою деятельность на</p> | <p>Оценка решение ситуационных задач №3, №4.</p> <p>Форма: индивидуальная</p> <p>Метод: устный опрос</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>Оценка достижений, обучающихся в ходе семинарского занятия №2.</p> <p>Форма: индивидуальная</p> <p>Метод: устный опрос</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>Оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов</p> |

| 1   | 2  | 3   | 4  |
|---|--|---|--|
|   | <p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами:</p> <p>-организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности:</p> <p>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>- использовать современное программное обеспечение</p> <p>ПК 1.2-1.4,<br/>ПК 2.2-2.8,<br/>ПК 3.2-3.6,<br/>ПК 4.2-4.5,<br/>ПК 5.2-5.5:</p> <p>-уметь рассчитывать энергетическую ценность блюд</p> | <p>высоком профессиональном уровне, соблюдающий правовые, нравственные и этические нормы, уважающий честь и достоинство</p>   | <p>лабораторных и практических работ<br/>(практическое занятие №2, №3, №4, №5, №6);<br/>(лабораторная работа №2).<br/>Формы: фронтальная, индивидуальная<br/>Метод: практическое задание<br/>Вид контроля: текущий<br/>Наблюдение и экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе деловой игры №2<br/>«Здоровое питание»<br/>Формы: фронтальная, индивидуальная<br/>Методы: устный и письменный опрос<br/>Вид контроля: текущий</p> |
| <p>Умение рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека</p> | <p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста:</p> <p>-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p>   | <p>ЛР 15<br/>Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.<br/>Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края,</p> | <p>Оценка решение ситуационных задач №3, №4.<br/>Форма: индивидуальная<br/>Метод: устный опрос<br/>Вид контроля: текущий<br/>Оценка достижений, обучающихся в ходе семинарского занятия №2.<br/>Форма: индивидуальная<br/>Метод: устный опрос<br/>Вид контроля: текущий</p>  |

| 1 | 2   | 3  | 4   |
|---|---|--|---|
|   | <p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> </ul> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>-кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>-писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> </ul> <p>ПК 1.2-1.4,<br/> ПК 2.2-2.8,<br/> ПК 3.2-3.6,<br/> ПК 4.2-4.5,<br/> ПК 5.2-5.5:</p> <p>уметь рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека</p> | <p>в целях развития Республики Татарстан;<br/> ЛР18 Осуществляющий свою деятельность на высоком профессиональном уровне, соблюдающий правовые, нравственные и этические нормы, уважающий честь и достоинство</p> | <p>Оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов лабораторных и практических работ<br/> (практическое занятие №2, №3, №4, №5, №6);<br/> (лабораторная работа №2).<br/> Формы: фронтальная, индивидуальная<br/> Метод: практическое задание<br/> Вид контроля: текущий<br/> Наблюдение и экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе деловой игры №2<br/> «Здоровое питание»<br/> Формы: фронтальная, индивидуальная<br/> Методы: устный и письменный опрос<br/> Вид контроля: текущий</p> |



| 1   | 2   | 3   | 4  |
|---|---|---|--|
| <p>Умение составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p> | <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь распознавать задачу или проблему в профессиональном контексте;</li> <li>- анализировать задачу или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы; -составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> </ul> <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска;</li> </ul> <p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</li> </ul> <p>ПК 1.2-1.4,</p> | <p>ЛР 15</p> <p>Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.</p> <p>Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития Республики Татарстан;</p> <p>ЛР18 Осуществляющий свою деятельность на высоком профессиональном уровне, соблюдающий правовые, нравственные и этические нормы, уважающий честь и достоинство</p> | <p>Оценка решение ситуационных задач №3, №4.</p> <p>Форма: индивидуальная</p> <p>Метод: устный опрос</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>Оценка достижений, обучающихся в ходе семинарского занятия №2.</p> <p>Форма: индивидуальная</p> <p>Метод: устный опрос</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>Оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов лабораторных и практических работ (практическое занятие №2, №3, №4, №5, №6);</p> <p>(лабораторная работа №2).</p> <p>Формы: фронтальная, индивидуальная</p> <p>Метод: практическое задание</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе деловой игры №2 «Здоровое питание»</p> <p>Формы: фронтальная, индивидуальная</p> <p>Методы: устный и письменный опрос</p> <p>Вид контроля: текущий</p> |

| 1   | 2  | 3  | 4   |
|---|--|--|---|
|   | <p>ПК 2.2-2.8,<br/>ПК 3.2-3.6,<br/>ПК 4.2-4.5,<br/>ПК 5.2-5.5:</p> <p>-уметь составлять рационы питания для различных категорий потребителей Умение составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>  |  |   |
| <p>Знание основных понятий и терминов</p> | <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:</p> <p>-знать номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>-приемы структурирования информации; знать формат оформления результатов поиска информации;</p> <p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>-знать современные средства и устройства информатизации;</p> <p>ПК 1.1-1.4,<br/>ПК 2.1-2.8,<br/>ПК 3.1-3.6,<br/>ПК 4.1-4.5,<br/>ПК 5.1-5.5:</p> <p>-знать основных понятий и терминов</p> | <p>ЛР 15</p> <p>Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий. Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития Республики Татарстан;</p> <p>ЛР18 Осуществляющий свою деятельность на высоком профессиональном уровне, соблюдающий правовые, нравственные и этические нормы, уважающий честь и достоинство</p> | <p>Оценка выполнение тестовых заданий по разделам: «Основы микробиологии в пищевом производстве», «Основы физиологии питания», «Санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>Форма: индивидуальная</p> <p>Метод: письменный опрос</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>Оценка решения ситуационных задач №1, №3, №5</p> <p>Форма: индивидуальная</p> <p>Метод: устный опрос</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>Оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов лабораторных и практических работ</p> <p>(практические занятия №1, №2, №3, №4, №5, №6);</p> <p>(лабораторные работы №1, №2, №3)</p> <p>Формы: фронтальная,</p> |

| 1  | 2  | 3   | 4   |
|--|--|---|---|
|  |  |   | <p>индивидуальная<br/> Метод: практическое задание<br/> Вид контроля: текущий<br/> Наблюдение и экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе деловых игр №1 «Суд над микроорганизмами», №2 «Здоровое питание»<br/> Формы: фронтальная, индивидуальная<br/> Методы: устный и письменный опрос<br/> Вид контроля: текущий</p>   |
| <p>Знание основных групп микроорганизмов</p> | <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:<br/> -знать содержание актуальной нормативно-правовой документации;<br/> -современную научную и профессиональную терминологию;<br/> -возможные траектории профессионального развития и самообразования;<br/> ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях:<br/> -знать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br/> -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;<br/> -знать пути обеспечения ресурсосбережения</p> | <p>ЛР 15<br/> Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.<br/> Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития Республики Татарстан;<br/> ЛР18 Осуществляющий свою деятельность на высоком профессиональном уровне, соблюдающий правовые, нравственные и этические нормы, уважающий честь и достоинство</p> | <p>Оценка выполнение тестовых заданий по разделу: «Основы микробиологии в пищевом<br/> Форма: индивидуальная<br/> Метод: письменный опрос<br/> Вид контроля: текущий<br/> Оценка решения ситуационных задач №1, №2<br/> Форма: индивидуальная<br/> Метод: устный опрос<br/> Вид контроля: текущий<br/> Оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов лабораторных работ (лабораторные работы №1)</p> |

| 1   | 2  | 3   | 4  |
|---|--|---|--|
|   | ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.6,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5:<br>-знать основные группы микроорганизмов  |   | Формы: фронтальная,<br>Экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе семинарского занятия №1.<br>Форма: индивидуальная<br>Метод: устный опрос<br>Вид контроля: текущий<br>Наблюдение и экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе деловой игры №2<br>«Суд над микроорганизмами»<br>Формы: фронтальная, индивидуальная<br>Методы: устный и письменный опрос<br>Вид контроля: текущий   |
| Знание микробиологии основных пищевых продуктов | ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам:<br>- знать основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;<br>-методы работы в профессиональной и смежных сферах;<br>-структуру плана для решения задач;<br>-порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;<br>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, | ЛР 15<br>Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.<br>Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития Республики Татарстан;<br>ЛР18 Осуществляющий свою деятельность на высоком профессиональном уровне, соблюдающий правовые, нравственные и | Оценка выполнение тестовых заданий по разделу: «Основы микробиологии в пищевом<br>Форма: индивидуальная<br>Метод: письменный опрос<br>Вид контроля: текущий<br>Оценка решения ситуационных задач №1, №2<br>Форма: индивидуальная<br>Метод: устный опрос<br>Вид контроля: текущий<br>Оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов лабораторных работ (лабораторные работы №1) |

| 1  | 2   | 3   | 4  |
|--|---|---|--|
|  | <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-знать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>-знать пути обеспечения ресурсосбережения</li> </ul> <p>ПК 1.1-1.4,<br/>ПК 2.1-2.8,<br/>ПК 3.1-3.6,<br/>ПК 4.1-4.5,<br/>ПК 5.1-5.5:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-знать микробиологию основных пищевых продуктов</li> </ul> | <p>этические нормы, уважающий честь и достоинство</p>   | <p>Формы: фронтальная, Экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе семинарского занятия №1.</p> <p>Форма: индивидуальная<br/>Метод: устный опрос<br/>Вид контроля: текущий</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе деловой игры №2</p> <p>«Суд над микроорганизмами»<br/>Формы: фронтальная, индивидуальная<br/>Методы: устный и письменный опрос<br/>Вид контроля: текущий</p>            |
| <p>Знание правил личной гигиены работников организации питания</p> | <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-знать содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>-современную научную и профессиональную терминологию;</li> <li>-возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> </ul> <p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами:</p>  | <p>ЛР 15</p> <p>Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий. Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития Республики Татарстан;</p> <p>ЛР18 Осуществляющий свою деятельность на высоком профессиональном уровне, соблюдающий правовые, нравственные и</p> | <p>Оценка выполнение тестовых заданий по разделу: «Санитария и гигиена в пищевом производстве»</p> <p>Форма: индивидуальная<br/>Метод: письменный опрос<br/>Вид контроля: текущий</p> <p>Оценка решения ситуационных задач №5, №6</p> <p>Форма: индивидуальная<br/>Метод: устный опрос<br/>Вид контроля: текущий</p> <p>Оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов лабораторных и практических работ</p> |

| 1   | 2  | 3  | 4   |
|---|--|--|---|
|   | <p>-знание психологических основ деятельности коллектива, психологических особенностей личности; основ проектной деятельности;<br/> ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях:</p> <p>-знать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>-знать пути обеспечения ресурсосбережения<br/> ПК 2.1-2.8,<br/> ПК 3.1-3.6,<br/> ПК 4.1-4.5,<br/> ПК 5.1-5.5:</p> <p>-знать правила личной гигиены работников организации питания</p> | <p>этические нормы, уважающий честь и достоинство</p>  | <p>(практические занятия №5, №6);<br/> (лабораторная работа №3)<br/> Формы: фронтальная, индивидуальная<br/> Метод: практическое задание<br/> Вид контроля: текущий<br/> Наблюдение и экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе деловой игры №2 «Здоровое питание»<br/> Формы: фронтальная, индивидуальная<br/> Методы: устный и письменный опрос<br/> Вид контроля: текущий</p> |
| <p>Знание классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения</p> | <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности: -знать номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>-приемы структурирования информации; знать формат оформления результатов поиска информации;</p> <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:</p>  | <p>ЛР 15<br/> Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.<br/> Готовый к профессиональному</p> | <p>Оценка выполнение тестовых заданий по разделу: «Санитария и гигиена в пищевом производстве»<br/> Форма: индивидуальная<br/> Метод: письменный опрос<br/> Вид контроля: текущий<br/> Оценка решения ситуационных задач №5, №6<br/> Форма: индивидуальная<br/> Метод: устный опрос<br/> Вид контроля: текущий<br/> Оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов</p>  |

| 1 | 2   | 3   | 4  |
|---|---|---|--|
|   | <p>-знать содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>-современную научную и профессиональную терминологию;</p> <p>-возможные траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях:</p> <p>-знать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>-знать пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>ПК 1.1-1.4,<br/>ПК 2.1-2.8,<br/>ПК 3.1-3.6,<br/>ПК 4.1-4.5,<br/>ПК 5.1-5.5:</p> <p>знать классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения</p> | <p>самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития Республики Татарстан;</p> <p>ЛР18 Осуществляющий свою деятельность на высоком профессиональном уровне, соблюдающий правовые, нравственные и этические нормы, уважающий честь и достоинство</p> | <p>лабораторных и практических работ<br/>(практические занятия №5, №6);<br/>(лабораторная работа №3)</p> <p>Формы: фронтальная, индивидуальная</p> <p>Метод: практическое задание</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе деловой игры №2 «Здоровое питание»</p> <p>Формы: фронтальная, индивидуальная</p> <p>Методы: устный и письменный опрос</p> <p>Вид контроля: текущий</p> |

| 1   | 2   | 3   | 4  |
|---|---|---|--|
| <p>Знание правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</p> | <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-знать содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>-современную научную и профессиональную терминологию;</li> <li>-возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> </ul> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-знать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>-знать пути обеспечения ресурсосбережения</li> </ul> <p>ПК 1.1-1.4,<br/>ПК 2.1-2.8,<br/>ПК 3.1-3.6,<br/>ПК 4.1-4.5,<br/>ПК 5.1-5.5:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-знать правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</li> </ul> | <p>ЛР 15</p> <p>Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.</p> <p>Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития Республики Татарстан;</p> <p>ЛР18 Осуществляющий свою деятельность на высоком профессиональном уровне, соблюдающий правовые, нравственные и этические нормы, уважающий честь и достоинство</p> | <p>Оценка выполнение тестовых заданий по разделу: «Санитария и гигиена в пищевом производстве»</p> <p>Форма: индивидуальная</p> <p>Метод: письменный опрос</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>Оценка решения ситуационных задач №5, №6</p> <p>Форма: индивидуальная</p> <p>Метод: устный опрос</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>Оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов лабораторных и практических работ (практические занятия №5, №6); (лабораторная работа №3)</p> <p>Формы: фронтальная, индивидуальная</p> <p>Метод: практическое задание</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе деловой игры №2 «Здоровое питание»</p> <p>Формы: фронтальная, индивидуальная</p> <p>Методы: устный и письменный опрос</p> <p>Вид контроля: текущий</p> |



| 1  | 2  | 3   | 4   |
|--|--|---|---|
| <p>Знание основных пищевых инфекции и пищевых отравлений</p> | <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:<br/>           -знать содержание актуальной нормативно-правовой документации;<br/>           -современную научную и профессиональную терминологию;<br/>           -возможные траектории профессионального развития и самообразования;<br/>           ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами:<br/>           -знать психологических основ деятельности коллектива, психологических особенностей личности;<br/>           -основ проектной деятельности;<br/>           ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях<br/>           ПК 1.1-1.4,<br/>           ПК 2.1-2.8,<br/>           ПК 3.1-3.6,<br/>           ПК 4.1-4.5,<br/>           ПК 5.1-5.5:<br/>           -знать основные пищевые инфекции и пищевые отравлений</p> | <p>ЛР 15<br/>           Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.<br/>           Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития Республики Татарстан;<br/>           ЛР18 Осуществляющий свою деятельность на высоком профессиональном уровне, соблюдающий правовые, нравственные и этические нормы, уважающий честь и достоинство</p> | <p>Оценка выполнение тестовых заданий по разделу: «Основы микробиологии в пищевом<br/>           Форма: индивидуальная<br/>           Метод: письменный опрос<br/>           Вид контроля: текущий<br/>           Оценка решения ситуационных задач №1, №2<br/>           Форма: индивидуальная<br/>           Метод: устный опрос<br/>           Вид контроля: текущий<br/>           Оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов лабораторных работ (лабораторные работы №1)<br/>           Формы: фронтальная,<br/>           Экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе семинарского занятия №1.<br/>           Форма: индивидуальная<br/>           Метод: устный опрос<br/>           Вид контроля: текущий<br/>           Наблюдение и экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе деловой игры №2<br/>           «Суд над микроорганизмами»<br/>           Формы: фронтальная, индивидуальная<br/>           Методы: устный и письменный опрос<br/>           Вид контроля: текущий</p> |

| 1   | 2  | 3   | 4  |
|---|--|---|--|
| <p>Знание возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</p> | <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам:<br/> - знать основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;<br/> -методы работы в профессиональной и смежных сферах;<br/> -структуру плана для решения задач;<br/> -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;<br/> ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:<br/> -знать номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;<br/> -приемы структурирования информации; знать формат оформления результатов поиска информации;<br/> ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:<br/> -знать содержание актуальной нормативно-правовой документации;<br/> -современную научную и профессиональную терминологию;</p> | <p>ЛР 15<br/> Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.<br/> Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития Республики Татарстан;<br/> ЛР18 Осуществляющий свою деятельность на высоком профессиональном уровне, соблюдающий правовые, нравственные и этические нормы, уважающий честь и достоинство</p> | <p>Оценка выполнение тестовых заданий по разделу: «Основы микробиологии в пищевом»<br/> Форма: индивидуальная<br/> Метод: письменный опрос<br/> Вид контроля: текущий<br/> Оценка решения ситуационных задач №1, №2<br/> Форма: индивидуальная<br/> Метод: устный опрос<br/> Вид контроля: текущий<br/> Оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов лабораторных работ (лабораторные работы №1)<br/> Формы: фронтальная,<br/> Экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе семинарского занятия №1.<br/> Форма: индивидуальная<br/> Метод: устный опрос<br/> Вид контроля: текущий<br/> Наблюдение и экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе деловой игры №2<br/> «Суд над микроорганизмами»<br/> Формы: фронтальная, индивидуальная<br/> Методы: устный и письменный опрос<br/> Вид контроля: текущий</p> |

| 1   | 2  | 3   | 4  |
|---|--|---|--|
|   | <p>-возможные траектории профессионального развития и самообразования;<br/> ПК 1.1-1.4,<br/> ПК 2.1-2.8,<br/> ПК 3.1-3.6,<br/> ПК 4.1-4.5,<br/> ПК 5.1-5.5</p> <p>-знать возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции<br/> методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</p>   |   |  |
| <p>Знание пищевых вещества и их значение для организма человека</p> | <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам:<br/> - знать основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;<br/> -методы работы в профессиональной и смежных сферах;<br/> -структуру плана для решения задач;<br/> -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;<br/> ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:</p> | <p>ЛР 15<br/> Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.<br/> Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития Республики Татарстан;<br/> ЛР18 Осуществляющий свою деятельность на высоком профессиональном уровне, соблюдающий правовые, нравственные и этические нормы, уважающий честь и достоинство</p> | <p>Оценка выполнение тестовых заданий по разделу: «Основы физиологии питания»<br/> Форма: индивидуальная<br/> Метод: письменный опрос<br/> Вид контроля: текущий<br/> Оценка решения ситуационных задач №3, №4<br/> Форма: индивидуальная<br/> Метод: устный опрос<br/> Вид контроля: текущий<br/> Оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов лабораторных и практических работ<br/> (практические занятия №1, №2, №3, №4);<br/> (лабораторная работа №2)<br/> Формы: фронтальная,</p> |

| 1   | 2  | 3   | 4  |
|---|--|---|--|
|   | <p>-знать номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>-приемы структурирования информации; знать формат оформления результатов поиска информации;</p> <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:</p> <p>-знать содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>-современную научную и профессиональную терминологию;</p> <p>-возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>ПК 1.2-1.4,<br/>ПК 2.2-2.8,<br/>ПК 3.2-3.6,<br/>ПК 4.2-4.5,<br/>ПК 5.2-5.5:</p> <p>-знать пищевые вещества и их значение для организма человека</p> |   | <p>индивидуальная</p> <p>Метод: практическое задание</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе семинарского занятия №2</p> <p>Форма: индивидуальная</p> <p>Метод: устный опрос</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе деловой игры №2 «Здоровое питание»</p> <p>Формы: фронтальная, индивидуальная</p> <p>Методы: устный и письменный опрос</p> <p>Вид контроля: текущий</p> |
| <p>Знание суточной нормы потребности человека в питательных веществах</p> | <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:</p> <p>-знать номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>-приемы структурирования информации;</p>   | <p>ЛР 15</p> <p>Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.</p> <p>Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края,</p> | <p>Оценка выполнение тестовых заданий по разделу: «Основы физиологии питания»</p> <p>Форма: индивидуальная</p> <p>Метод: письменный опрос</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>Оценка решения ситуационных задач №3, №4</p> <p>Форма: индивидуальная</p>  |

| 1 | 2  | 3  | 4  |
|---|--|--|--|
|   | <p>знать формат оформления результатов поиска информации;</p> <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-знать содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>-современную научную и профессиональную терминологию;</li> <li>-возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> </ul> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul> <p>ПК 1.2-1.4,<br/>ПК 2.2-2.8,<br/>ПК 3.2-3.6,<br/>ПК 4.2-4.5,<br/>ПК 5.2-5.5:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-знать суточную норму потребности человека в питательных веществах</li> </ul> | <p>в целях развития Республики Татарстан;</p> <p>ЛР18 Осуществляющий свою деятельность на высоком профессиональном уровне, соблюдающий правовые, нравственные и этические нормы, уважающий честь и достоинство</p> | <p>Метод: устный опрос</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>Оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов лабораторных и практических работ<br/>(практические занятия №1, №2, №3, №4);<br/>(лабораторная работа №2)</p> <p>Формы: фронтальная, индивидуальная</p> <p>Метод: практическое задание</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе семинарского занятия №2</p> <p>Форма: индивидуальная</p> <p>Метод: устный опрос</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе деловой игры №2 «Здоровое питание»</p> <p>Формы: фронтальная, индивидуальная</p> <p>Методы: устный и письменный опрос</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>Метод: практическое задание</p> <p>Вид контроля: текущий</p> |

| 1  | 2  | 3   | 4  |
|--|--|---|--|
| <p>Знание основные процессы обмена веществ в организме</p> | <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-знать номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>-приемы структурирования информации; знать формат оформления результатов поиска информации;</li> </ul> <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-знать содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>-современную научную и профессиональную терминологию;</li> <li>-возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul> <p>ПК 1.2-1.4,<br/>ПК 2.2-2.8,<br/>ПК 3.2-3.6,<br/>ПК 4.2-4.5,<br/>ПК 5.2-5.5:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-знать основные процессы обмена веществ в организме</li> </ul> | <p>ЛР 15<br/>Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.<br/>Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития Республики Татарстан;</p> <p>ЛР18 Осуществляющий свою деятельность на высоком профессиональном уровне, соблюдающий правовые, нравственные и этические нормы, уважающий честь и достоинство</p> | <p>Оценка выполнение тестовых заданий по разделу: «Основы физиологии питания»<br/>Форма: индивидуальная<br/>Метод: письменный опрос<br/>Вид контроля: текущий<br/>Оценка решения ситуационных задач №3, №4<br/>Форма: индивидуальная<br/>Метод: устный опрос<br/>Вид контроля: текущий<br/>Оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов лабораторных и практических работ<br/>(практические занятия №1, №2, №3, №4);<br/>(лабораторная работа №2)<br/>Формы: фронтальная, индивидуальная<br/>Метод: практическое задание<br/>Вид контроля: текущий<br/>Наблюдение и экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе семинарского занятия №2<br/>Форма: индивидуальная<br/>Метод: устный опрос<br/>Вид контроля: текущий</p> |

| 1                                       | 2  | 3  | 4   |
|---|--|--|---|
|   |  |  | <p>экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе деловой игры №2 «Здоровое питание»<br/>           Формы: фронтальная, индивидуальная<br/>           Методы: устный и письменный опрос<br/>           Вид контроля: текущий<br/>           Метод: практическое задание<br/>           Вид контроля: текущий</p>  |
| <p>Знание суточного расхода энергии</p> | <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:<br/>           -знать номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;<br/>           -приемы структурирования информации; знать формат оформления результатов поиска информации;<br/>           ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей:<br/>           -знать сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии;<br/>           -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения<br/>           ПК 1.2-1.4,</p> | <p>ЛР 15<br/>           Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий. Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития Республики Татарстан;<br/>           ЛР18 Осуществляющий свою деятельность на высоком профессиональном уровне, соблюдающий правовые, нравственные и этические нормы, уважающий честь и достоинство</p> | <p>Оценка выполнение тестовых заданий по разделу: «Основы физиологии питания»<br/>           Форма: индивидуальная<br/>           Метод: письменный опрос<br/>           Вид контроля: текущий<br/>           Оценка решения ситуационных задач №3, №4<br/>           Форма: индивидуальная<br/>           Метод: устный опрос<br/>           Вид контроля: текущий<br/>           Оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов лабораторных и практических работ (практические занятия №1, №2, №3, №4);<br/>           (лабораторная работа №2)<br/>           Формы: фронтальная, индивидуальная<br/>           Метод: практическое задание</p> |

| 1  | 2   | 3   | 4  |
|--|---|---|--|
|  | ПК 2.2-2.8,<br>ПК 3.2-3.6,<br>ПК 4.2-4.5,<br>ПК 5.2-5.5:<br>-знать суточный расход энергии  |   | Вид контроля: текущий<br>Наблюдение и экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе семинарского занятия №2<br>Форма: индивидуальная<br>Метод: устный опрос<br>Вид контроля: текущий<br>экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе деловой игры №2 «Здоровое питание»<br>Формы: фронтальная, индивидуальная<br>Методы: устный и письменный опрос<br>Вид контроля: текущий<br>Метод: практическое задание<br>Вид контроля: текущий |
| Знание состава, физиологического значения, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания | ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам:<br>- знать основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;<br>-методы работы в профессиональной и смежных сферах;<br>-структуру плана для решения задач; | ЛР 15<br>Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.<br>Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития Республики Татарстан; | Оценка выполнение тестовых заданий по разделу: «Основы физиологии питания»<br>Форма: индивидуальная<br>Метод: письменный опрос<br>Вид контроля: текущий<br>Оценка решения ситуационных задач №3, №4<br>Форма: индивидуальная<br>Метод: устный опрос<br>Вид контроля: текущий<br>оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов   |



| 1 | 2  | 3  | 4   |
|---|--|--|---|
|   | <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;<br/>           ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:<br/>           -знать номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;<br/>           -приемы структурирования информации;<br/>           знать формат оформления результатов поиска информации<br/>           ПК 1.2-1.4,<br/>           ПК 2.2-2.8,<br/>           ПК 3.2-3.6,<br/>           ПК 4.2-4.5,<br/>           ПК 5.2-5.5:<br/>           знать состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания</p> | <p>ЛР18 Осуществляющий свою деятельность на высоком профессиональном уровне, соблюдающий правовые, нравственные и этические нормы, уважающий честь и достоинство</p> | <p>лабораторных и практических работ<br/>           (практические занятия №1, №2, №3, №4);<br/>           (лабораторная работа №2)<br/>           Формы: фронтальная, индивидуальная<br/>           Метод: практическое задание<br/>           Вид контроля: текущий<br/>           Наблюдение и экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе семинарского занятия №2<br/>           Форма: индивидуальная<br/>           Метод: устный опрос<br/>           Вид контроля: текущий<br/>           экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе деловой игры №2 «Здоровое питание»<br/>           Формы: фронтальная, индивидуальная<br/>           Методы: устный и письменный опрос<br/>           Вид контроля: текущий<br/>           Метод: практическое задание<br/>           Вид контроля: текущий</p> |

| 1   | 2  | 3   | 4  |
|---|--|---|--|
| <p>Знание физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения</p> | <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-знать содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>-современную научную и профессиональную терминологию;</li> <li>-возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> </ul> <p>ПК 1.2-1.4,<br/>ПК 2.2-2.8,<br/>ПК 3.2-3.6,<br/>ПК 4.2-4.5,<br/>ПК 5.2-5.5:</p> <p>-знать физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения</p> | <p>ЛР 15</p> <p>Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.</p> <p>Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития Республики Татарстан;</p> <p>ЛР18 Осуществляющий свою деятельность на высоком профессиональном уровне, соблюдающий правовые, нравственные и этические нормы, уважающий честь и достоинство</p> | <p>Оценка выполнение тестовых заданий по разделу: «Основы физиологии питания»</p> <p>Форма: индивидуальная</p> <p>Метод: письменный опрос</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>Оценка решения ситуационных задач №3, №4</p> <p>Форма: индивидуальная</p> <p>Метод: устный опрос</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>Оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов лабораторных и практических работ (практические занятия №1, №2, №3, №4);</p> <p>(лабораторная работа №2)</p> <p>Формы: фронтальная, индивидуальная</p> <p>Метод: практическое задание</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе семинарского занятия №2</p> <p>Форма: индивидуальная</p> <p>Метод: устный опрос</p> <p>Вид контроля: текущий</p> |

| 1  | 2  | 3  | 4  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | <p>экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе деловой игры №2 «Здоровое питание»<br/>           Формы: фронтальная, индивидуальная<br/>           Методы: устный и письменный опрос<br/>           Вид контроля: текущий<br/>           Метод: практическое задание<br/>           Вид контроля: текущий</p>   |
| <p>Знание усвояемости пищи, влияющих на нее факторов</p> | <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:<br/>           -знать номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;<br/>           -приемы структурирования информации; знать формат оформления результатов поиска информации;<br/>           ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:<br/>           -знать содержание актуальной нормативно-правовой документации;<br/>           -современную научную и профессиональную терминологию;<br/>           -возможные траектории профессионального развития и самообразования;</p> | <p>ЛР 15<br/>           Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий. Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития Республики Татарстан;<br/>           ЛР18 Осуществляющий свою деятельность на высоком профессиональном уровне, соблюдающий правовые, нравственные и этические нормы, уважающий честь и достоинство</p> | <p>Оценка выполнение тестовых заданий по разделу: «Основы физиологии питания»<br/>           Форма: индивидуальная<br/>           Метод: письменный опрос<br/>           Вид контроля: текущий<br/>           Оценка решения ситуационных задач №3, №4<br/>           Форма: индивидуальная<br/>           Метод: устный опрос<br/>           Вид контроля: текущий<br/>           Оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов лабораторных и практических работ (практические занятия №1, №2, №3, №4);<br/>           (лабораторная работа №2)<br/>           Формы: фронтальная, индивидуальная</p> |

| 1  | 2  | 3   | 4  |
|--|--|---|--|
|  | <p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей:</p> <p>-знать сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p>ПК 1.2-1.4,<br/>ПК 2.2-2.8,<br/>ПК 3.2-3.6,<br/>ПК 4.2-4.5,<br/>ПК 5.2-5.5:</p> <p>-знать усвояемость пищи, влияющие на нее факторы</p> |   | <p>Метод: практическое задание</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе семинарского занятия №2</p> <p>Форма: индивидуальная</p> <p>Метод: устный опрос</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>Экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе деловой игры №2 «Здоровое питание»</p> <p>Формы: фронтальная, индивидуальная</p> <p>Методы: устный и письменный опрос</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>Метод: практическое задание</p> <p>Вид контроля: текущий</p> |
| <p>Знание норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения</p> | <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам:</p> <p>- знать основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>-методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>-структуру плана для решения задач;</p> <p>-порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</p>   | <p>ЛР 15</p> <p>Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.</p> <p>Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития Республики Татарстан;</p> <p>ЛР18 Осуществляющий свою деятельность на высоком профессиональном</p> | <p>Оценка выполнение тестовых заданий по разделу: «Основы физиологии питания»</p> <p>Форма: индивидуальная</p> <p>Метод: письменный опрос</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>Оценка решения ситуационных задач №3, №4</p> <p>Форма: индивидуальная</p> <p>Метод: устный опрос</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>Оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов</p>  |

| 1 | 2  | 3  | 4   |
|---|--|--|---|
|   | <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-знать номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>-приемы структурирования информации; знать формат оформления результатов поиска информации;</li> </ul> <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-знать содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>-современную научную и профессиональную терминологию;</li> <li>-возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> </ul> <p>ПК 1.2-1.4,<br/>ПК 2.2-2.8,<br/>ПК 3.2-3.6,<br/>ПК 4.2-4.5,<br/>ПК 5.2-5.5:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения</li> </ul> | <p>уровне, соблюдающий правовые, нравственные и этические нормы, уважающий честь и достоинство</p> | <p>лабораторных и практических работ<br/>(практические занятия №1, №2, №3, №4);<br/>(лабораторная работа №2)<br/>Формы: фронтальная, Индивидуальная<br/>Оценка выполнение тестовых заданий по разделу: «Основы физиологии питания»<br/>Форма: индивидуальная<br/>Метод: письменный опрос<br/>Вид контроля: текущий<br/>Оценка решения ситуационных задач №3, №4<br/>Форма: индивидуальная<br/>Метод: устный опрос<br/>Вид контроля: текущий<br/>Оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов лабораторных и практических работ<br/>(практические занятия №1, №2, №3, №4);<br/>(лабораторная работа №2)<br/>Формы: фронтальная, индивидуальная</p> |

| 1  | 2  | 3   | 4  |
|--|--|---|--|
| <p>Знание назначений диетического (лечебного) питания, характеристику диет</p> | <p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-знать особенности социального и культурного контекста;</li> <li>-правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul> <p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-знать сущности гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>-значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>-стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> </ul> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> </ul> <p>ПК 1.2-1.4,<br/>ПК 2.2-2.8,<br/>ПК 3.2-3.6,</p> | <p>ЛР 15<br/>Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.<br/>Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития Республики Татарстан;</p> <p>ЛР18 Осуществляющий свою деятельность на высоком профессиональном уровне, соблюдающий правовые, нравственные и этические нормы, уважающий честь и достоинство</p> | <p>Оценка выполнение тестовых заданий по разделу: «Основы физиологии питания»<br/>Форма: индивидуальная<br/>Метод: письменный опрос<br/>Вид контроля: текущий<br/>Оценка решения ситуационных задач №3, №4<br/>Форма: индивидуальная<br/>Метод: устный опрос<br/>Вид контроля: текущий<br/>Оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов лабораторных и практических работ<br/>(практические занятия №1, №2, №3, №4);<br/>(лабораторная работа №2)<br/>Формы: фронтальная, Индивидуальная<br/>Метод: практическое задание<br/>Вид контроля: текущий<br/>Наблюдение и экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе семинарского занятия №2<br/>Форма: индивидуальная<br/>Метод: устный опрос<br/>Вид контроля: текущий</p> |

| 1  | 2  | 3  | 4  |
|--|--|--|--|
|  | <p>ПК 4.2-4.5,<br/>ПК 5.2-5.5:<br/>-знать назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет</p>   |  | <p>Экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе деловой игры №2 «Здоровое питание»<br/>Формы: фронтальная, индивидуальная<br/>Методы: устный и письменный опрос<br/>Вид контроля: текущий<br/>Метод: практическое задание<br/>Вид контроля: текущий</p>  |
| <p>Знание методик составления рационов питания</p> | <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам:<br/>- знать основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;<br/>-методы работы в профессиональной и смежных сферах;<br/>-структуру плана для решения задач;<br/>-порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;<br/>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:<br/>-знать номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;<br/>-приемы структурирования информации;</p> | <p>ЛР 15<br/>Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.<br/>Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития Республики Татарстан;<br/>ЛР18 Осуществляющий свою деятельность на высоком профессиональном уровне, соблюдающий правовые, нравственные и этические нормы, уважающий честь и достоинство</p> | <p>Оценка выполнение тестовых заданий по разделу: «Основы физиологии питания»<br/>Форма: индивидуальная<br/>Метод: письменный опрос<br/>Вид контроля: текущий<br/>Оценка решения ситуационных задач №3, №4<br/>Форма: индивидуальная<br/>Метод: устный опрос<br/>Вид контроля: текущий<br/>Оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов лабораторных и практических работ (практические занятия №1, №2, №3, №4);<br/>(лабораторная работа №2)<br/>Формы: фронтальная, Индивидуальная</p> |

| 1 | 2   | 3 | 4  |
|---|---|---|--|
|   | <p>знать формат оформления результатов поиска информации;</p> <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-знать содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>-современную научную и профессиональную терминологию;</li> <li>-возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul> <p>ПК 1.2-1.4,<br/>ПК 2.2-2.8,<br/>ПК 3.2-3.6,<br/>ПК 4.2-4.5,<br/>ПК 5.2-5.5:</p> <p>-знать методики составления рационов питания</p> |   | <p>Метод: практическое задание</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе семинарского занятия №2</p> <p>Форма: индивидуальная</p> <p>Метод: устный опрос</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>Экспертная оценка достижений, обучающихся в ходе деловой игры №2 «Здоровое питание»</p> <p>Формы: фронтальная, индивидуальная</p> <p>Методы: устный и письменный опрос</p> <p>Вид контроля: текущий</p> <p>Метод: практическое задание</p> <p>Вид контроля: текущий</p> |