

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО  
кулинарного и торгового профиля  
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено  
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНЫ**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), на базе основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016, (список изменяющих документов в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик: Криштопова С.Л., преподаватель спецдисциплин ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

## 1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

учебная дисциплина ОП.01 Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиена относится к общепрофессиональному циклу.

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

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

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- схему микробиологического контроля;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

OK07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
OK 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
OK 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
OK11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной среде

Перечень профессиональных компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b><i>ВД 1</i></b>	<b><i>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд. Кулинарных изделий сложного ассортимента</i></b>
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентом
<b><i>ВД 2</i></b>	<b><i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i></b>
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b><i>ВД 3</i></b>	<b><i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i></b>
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
<b><i>ВД 4</i></b>	<b><i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i></b>
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентом
<b><i>ВД 5</i></b>	<b><i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i></b>
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями
<b><i>ВД 6</i></b>	<b><i>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i></b>
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей,

	видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем программы</b>	56
<b>Самостоятельная работа</b>	6
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями</b>	50
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные работы	-
практические занятия	20
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в виде дифференцированного зачета</b>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Тема 1. Введение в общую микробиологию	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	ОК 1-5 ОК9,10 ПК 1.2-1.5,2.1-2.3,3.1-3.3,4.1-4.3,5.1-5.3,6.1
	1.Мир микробов.	1-2	2	
	2.Цель и задачи микробиологии.	1-2	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>0</b>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1.Устройство микроскопа и правила работы с ним		2	
	<b>Контрольные работы</b>		<b>0</b>	
	<b>Консультации</b>		<b>0</b>	
	<b>Самостоятельные работы</b>		<b>0</b>	
Тема 2. Классификация и морфология микроорганизмов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	ОК 1-5 ОК9,10 ПК 1.2-1.5,2.1-2.3,3.1-3.3,4.1-4.3,5.1-5.3,6.1-6.4
	1.Систематика, классификация, строение и структура микроорганизмов.	1-2	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>0</b>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1. Распознавание видов и определение физиологии микробов		2	
	2.Выявление факторов внешней среды, влияющих на микроорганизмы		2	
	<b>Контрольные работы</b>		<b>0</b>	
	<b>Консультации</b>		<b>0</b>	
	<b>Самостоятельные работы</b>		<b>0</b>	
Тема 3. Учение об инфекции	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	ОК 1-5 ОК9,10 ПК 1.2-1.5,2.1-2.3,3.1-3.3,4.1-4.3,5.1-5.3,6.1-6.4
	1.Инфекционный процесс. Понятие о патогенности и вирулентности	1-2	2	
	2.Формы инфекционного процесса. Основы эпидемиологии инфекционных болезней	2-3	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>0</b>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1.Определение причин пищевых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений		2	
	2.Выявление причин и признаков микробиологической порчи пищевых продуктов		2	
	<b>Контрольные работы</b>		<b>0</b>	
	<b>Консультации</b>		<b>0</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>2</b>	
	1.Определить вид заболевания и составить алгоритм по профилактике пищевых заболеваний и отравлений		2	
Тема 4. Пищевые	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
вещества и их значение	1.Значение и развитие науки физиологии.	1-2	2	ОК 1-5 ОК9,10 ПК 1.2-1.5,2.1-2.3,3.1-3.3,4.1-4.3,5.1-5.3,6.1
	2. Характеристика, содержание в продуктах, влияние на организм человека, нормы потребления	1-2	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>0</b>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1.Расчет энергетической ценности готовых блюд		2	
	2. Определение химического состава пищевых продуктов		2	
	<b>Контрольные работы</b>		<b>0</b>	
	<b>Консультации</b>		<b>0</b>	
	<b>Самостоятельные работы</b>		<b>0</b>	
Тема 5. Пищеварение и усвояемость пищи. Рациональное питание.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	ОК 1-5 ОК9,10 ПК 1.2-1.5,2.1-2.3,3.1-3.3,4.1-4.3,5.1-5.3,6.1
	1.Физиология пищеварения и обмен веществ.	1-2	2	
	2.Принципы рационального питания	1-2	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>0</b>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1.Определение суточного расхода энергии человека		2	
	2.Составление рациона питания с учетом физиологических потребностей подростков.			
	<b>Контрольные работы</b>		<b>0</b>	
<b>Консультации</b>		<b>0</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>0</b>	
Тема 6. Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	ОК 1-5 ОК9,10 ПК 1.2-1.5,2.1-2.3,3.1-3.3,4.1-4.3,5.1-5.3,6.1
	1.Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания.	2-3	2	
	2.Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания.	2-3	2	
	3.Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2-3	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>0</b>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1.Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	<b>Контрольные работы</b>		<b>0</b>	
	<b>Консультации</b>		<b>0</b>	
	<b>Самостоятельные работы</b>		<b>0</b>	
<b>Тема 7. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	ОК 1-5 ОК9,10 ПК 1.2-1.5,2.1-2.3,3.1-3.3,4.1-4.3,5.1-5.3,6.1
	1. Санитарно-технологические требования, предъявляемые к устройству предприятий общественного питания: к территории, к планировке помещений, к отделке помещений, к микроклимату, санитарному содержанию предприятий.	2-3	2	
	2. Санитарные нормы, нормы оснащения. Режим мытья кухонной, столовой посуды.	2-3	2	
	3. Санитарно-бактериологический контроль оборудования, инвентаря, посуды	2-3	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>0</b>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>0</b>	
	<b>Контрольные работы</b>		<b>0</b>	
	<b>Консультации</b>		<b>0</b>	
	<b>Самостоятельные работы</b>		<b>4</b>	
	1. Заполнить таблицу «Санитарно-бактериологический контроль за оборудованием, инвентарем, посудой»		2	
2. Изучение требований системы HACCP, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья		2		
	Зачетное занятие		2	
<b>Всего:</b>				<b>56</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

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

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

Реализация учебной дисциплины проходит в лаборатории Микробиология, физиологии питания, санитарии и гигиены:

- комплект учебной мебели;
- рабочее место преподавателя;
- доска ученическая;
- компьютер;
- мультимедийный проектор с экраном;
- шкаф для пособий;
- библиотечный фонд;
- дидактический материал (на бумажных и электронных носителях).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования. – М: Издательский центр «Академия», 2019 г.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для начального профессионального образования: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – М: Профессиональное Образовательное Издательство, 2019г.
3. Матюхина З.П. основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для начального профессионального образования: Учебное пособие для среднего профессионального образования – 2-е издание стер. -М: Издательский центр «Академия», 2019г.
4. Трушина Т.П. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита. – Ростов на Дону: «Феникс», 2019 г.

##### **Дополнительные источники:**

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Т.А. Лаушкина- Москва Издательский центр «Академия» 2014 г. с.140
2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Л.В. Мармузова - Москва Издательский центр «Академия» 2013г. с.154
3. Физиология питания. А.Н.Мартинчик- Москва Издательский центр «Академия» 2013г. с.221

##### **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999

- г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
  3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
  4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знает:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>- основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>- классификацию микроорганизмов;</li> <li>- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- микробиологию основных пищевых продуктов;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- правила личной гигиены работников организации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</li> </ul>	<p>Оценка тестовых заданий, собеседования, видов самостоятельных работ. Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ.</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>- схему микробиологического контроля;</li> <li>- пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>- суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>- суточный расход энергии;</li> <li>- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>-назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</li> </ul>		
<b>Умеет:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать лабораторное оборудование;</li> <li>- определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>-проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применяет освоенные алгоритмы при выполнении самостоятельных работ;</li> <li>- владеет программным материалом;</li> <li>- применяет освоенные алгоритмы при разборе и решении производственных</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ № 1-10</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>результатам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>-обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>-осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</li> </ul>	<p>ситуаций, связанных с составлением план-меню технологическими и технико- технологическими картами.</p>	