

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чистопольский сельскохозяйственный техникум имени Г.И. Усманова»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ И ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ.**

«Общепрофессиональный цикл»

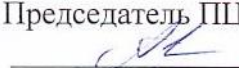
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии: **43.01.09 Повар-кондитер**


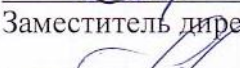
профиль: **Естественнонаучный**

Чистополь, 2022

РАССМОТРЕНО:

Председатель ПЦК:
 А.Р. Фатхутдинова
Протокол заседания ПЦК
№ 1 от «29» августа 2022г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заместитель директора по НМР:
 Т.А. Сатунина
Заместитель директора по УР
 И.М. Котельникова
Протокол заседания НМС
№ 1 от "31" августа 2022г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиология и питание, санитарии и гигиены является частью программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер и разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 №1569) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация – разработчик: ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова»

Разработчик Агишев О.Э. – преподаватель ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова»

Эксперты:

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандарта по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих служащих: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- У.1- Использовать лабораторное оборудование;
- У.2- Определять основные группы микробиология исследования и давать оценку полученным результатом;
- У.3- Соблюдать санитарно–гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- У.4 - Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- У.5 - Осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- У.6 - Контролировать соблюдение правил личной гигиены, санитарно – гигиенических требований на всех стадиях технологических процессов.

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

- 3.1- Основные понятия и термины микробиологии, санитарии и гигиены;
- 3.2 -Классификацию микроорганизмов;
- 3.3 -Морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- 3.4 - Генетическую и химическую основы наследственности и форму изменчивости микроорганизмов;
- 3.5 - Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- 3.6 - Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- 3.7 - Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- 3.8 - Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- 3.9 - Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- 3.10 - Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- 3.11 -Схему микробиологического контроля;
- 3.12 - Санитарно – технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональной задачи.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися:

1. Федеральные ЛР Личностные результаты реализации программы воспитания <i>(дескрипторы)</i>	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10

2. Личностные результаты	
реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития РТ, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентоспособности региона в национальном и мировом масштабах	ЛР 18
3. Личностные результаты	
реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умеющий успешно выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам и осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЛР 23
4. Личностные результаты	
реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий политическую культуру и электоральную активность; проявляющий субъектную позицию ответственного члена российского общества.	ЛР 26
5. Личностные результаты	
реализации программы воспитания	
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 45 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 41 часа;

из них: в форме практической подготовки 20 часов;

самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	45
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	41
в том числе: в форме практической подготовки	20
Практические занятия	20
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	4
Подготовка сообщений	2
Решение ситуационных задач по образцу.	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	В том числе в форме практической подготовки	коды комп. и ЛР формирующих способ. эл. пр.	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>			
Введение	Содержание учебного материала	2			
	1-2 Предмет и задачи микробиологии. Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания на предприятиях общественного питания. Основные понятия и термины микробиологии.				
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить сообщение по теме: «Творческий вклад в микробиологию русских ученых»	1			
Раздел 1. Основы микробиологии		15			
Тема 1.1. Морфология микроорганизмов	Содержание учебного материала	5			
	3-4 Понятие о микроорганизмах. Морфология микроорганизмов. Классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение, размножение, спорообразование. Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание микроорганизмов.	2			ЛР 9 ЛР 10 ЛР 16 ОК 1 ОК 2 ПК 1.1 ПК 1.2
	Практическое занятие №1	2	2		
	5-6 Изучение строения клеток дрожжей, бактерий и грибов				
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить сообщение по теме: «Полезные микроорганизмы»	1			
Тема 1.2. Микроорганизмы в природе	Содержание учебного материала	2			
	7-8 Влияние внешней среды на микроорганизмы: физические факторы, химические факторы, биологические факторы. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания			ЛР 9 ЛР 10 ЛР 16 ОК 1 ОК 2 ПК 2.1	

	Практическое занятие №2	2	2	
	9-10 Изучение методов определения количества дрожжей и молочнокислых бактерий в полуфабрикатах			
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Составление конспекта по теме: «Распространение микроорганизмов в природе: в почве, в воздухе, в воде. Круговорот веществ в природе»	1		
Тема 1.3. Пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала	2		
	11-12 Общее понятие об инфекционном заболевании, пути передачи и проникновения инфекции в организм человека. Понятие об инкубационном периоде, иммунитете, бациллоносительстве. Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Острые кишечные инфекции, их виды, признаки. Характеристика возбудителей, источники инфекций. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний. Зоонозы, их виды, признаки, характеристика возбудителей зоонозов, источники инфекций. Меры предупреждения пищевых инфекций. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения. Характеристика возбудителей. Понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах. Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения отравлений.			ЛР 9 ЛР 10 ЛР 16 ОК 1 ОК 2 ПК 3.1
	Практическое занятие №3	2	2	
	13-14 Решение ситуационных задач на определение пищевых отравлений микробного и немикробного происхождения			
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Составить информационную модель по теме: «Этапы расследования пищевых отравлений». Подготовить сообщение на тему: «Состав и функции микрофлоры пищеварительного тракта человека». Решение ситуационных задач по образцу.	1		

Раздел 2. Основы физиологии питания		14		
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	2		
	15-16 Пищевые вещества и их физиологическая роль в структуре питания и для организма человека. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность пищи.			ЛР 9 ЛР 10 ЛР 16 ОК 1 ОК 2 ПК 4.1
	Практическое занятие №4	2	2	
	17-18 Определение пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания.			
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	2		
	19-20 Пищеварительная система человека. Процесс пищеварения: физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Типы пищеварения. Усвояемость пищи.			ЛР 9 ЛР 10 ЛР 16 ОК 1 ОК 2 ПК 5.1
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	2		
	21-22 Общее понятие об обмене веществ, основные процессы обмена веществ в организме человека. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Суточный расход энергии человека. Энергетический баланс организма.			ЛР 9 ЛР 10 ЛР 16 ОК 1 ОК 2
	Практическое занятие №5	2	2	
	23-24 Решение ситуационных задач на определение суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека			
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	2		
	25-26 Рациональное питание. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Понятие о коэффициенте физической активности. Особенности рационального питания детей и подростков, студентов, лиц умственного труда, тяжёлого физического труда, лиц пожилого возраста. Основные принципы лечебно – профилактического и диетического (лечебного) питания. Характеристика основных диет.			ЛР 9 ЛР 10 ЛР 16 ОК 1 ОК 2
	Практическое занятие №6	2	2	

	27-28	Составление рациона питания для различных возрастных групп.			
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве			13		
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала		2		
	29-30	Понятие о гигиене труда работников в пищевом производстве. Работоспособность человека и факторы, влияющие на нее. Рациональная организация трудового процесса. Требования к внешнему виду и содержанию форменной одежды. Влияние внешней среды на здоровье человека. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Предохранительные прививки и их значение.			ЛР 9 ЛР 10 ЛР 16 ОК 1 ОК 2
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям ПОП	Содержание учебного материала		1		
	31	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию. Санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению. Санитарные требования к оборудованию. Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов. Санитарные требования к посуде. Борьба с грызунами и насекомыми.			ЛР 9 ЛР 10 ЛР 16 ОК 1 ОК 2 ПК 1.1 ПК 1.2
	Практическое занятие №7		4	4	
	32-35	Приготовление моющих и дезинфицирующих растворов			
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала		1		
	36	Санитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки продуктов. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, выбор оптимального режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов с целью сохранения пищевой ценности их и обеспечению качественной санитарной обработки. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.			ЛР 9 ЛР 10 ЛР 16 ОК 1 ОК 2 ПК 2.1

	Практическое занятие №8	2	2	
	37-38 Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж)			
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала	1		
	39 Санитарные требования к транспортировке, хранению, обработке пищевых продуктов. Санитарные требования к условиям перевозки. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, таре. Условия хранения и сроки реализации готовой пищи на раздаче.			ЛР 9 ЛР 10 ЛР 16 ОК 1 ОК 2 ПК 3.1
	40-41 Практическое занятие №9	2	2	
	Дифференцированный зачет-тестирование по пройденному материалу			
	Всего	45		

3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета - *Микробиологии, санитарии и гигиены питания* ; лабораторий - *не предусмотрено*.

Оборудование учебного кабинета:

Изобразительные пособия:

- набор плакатов по темам;
- рисунки бактерий, плесневых грибов, дрожжей;
- схемы классификации микроорганизмов, пищевых отравлений, инфекций;
- таблицы характеристики пищевых веществ.

Муляжи:

- раздаточный материал;
- опорные конспекты.

Приборы:

- микроскопы;
- весы аналитические и циферблатные;
- термометры технические;
- ареометр, лактоденсиметр
- рефрактометр, психрометр;
- демонстрационный столик;
- муфельная печь.

Посуда:

- колбы мерные;
- чашка Петри – 100 мл;
- пипетки, палочка стеклянная;
- ложка для сжигания продукта
- стаканчики, воронки;
- химические реактивы.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- телевизор;
- DVD-проигрыватель;
- DVD-диски;
- м/м проектор.

Преподаватель использует:

- 1. Электронные образовательные ресурсы: Google Classroom (Класс).
- 2. Электронные информационные ресурсы: ЭБС, тематические сайты, порталы, ютуб.
- 3. Технологические средства при помощи которых осуществлялась связь: ПК, ноутбук, планшет, смартфон

3.2. Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

Основные источники

Для преподавателей

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 3-е издание, дополненное/ П.Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2012. – 256 с.
2. Педенко А.И., Лерина И.В. Гигиена и санитария общественного питания – М. Экономика, 2009 г.
3. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии М.Экономики, 2010 г.
4. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания. Сан ПиН 2.3.6.959 – 2000 г. – М. Интересэн, 2009 г.
5. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф «Микробиология, физиология питания, санитария. М. Форум » 2010 г.
6. ГОСТ Р. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу, 1995 г.

Для студентов

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 3-е издание, дополненное/ П.Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2009. – 256 с.
2. Педенко А.И., Лерина И.В. Гигиена и санитария общественного питания – М. Экономика, 2009 г.
3. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии М.Экономики, 2010 г.
4. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания. Сан ПиН 2.3.6.959 – 2000 г. – М. Интересэн, 2009 г.
5. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф «Микробиология, физиология питания, санитария. М. Форум » 2010 г.
6. ГОСТ Р. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу, 1995 .

Дополнительные источники

Для преподавателей

1. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - 2000 г.
2. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - 2000 г.
3. Сан Пин 1923-78. Санитарные правила по применению пищевых добавок.
4. Сборник рецептур.

Для студентов

1. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - 2000 г.
2. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - 2000 г.
3. Сан Пин 1923-78. Санитарные правила по применению пищевых добавок.
4. Сборник рецептур.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Условия проведения занятий, консультационной помощи обучающимся, в том числе с применением форм электронного обучения и дистанционных образовательных технологий:

Организация образовательного процесса в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с образовательными программами и расписаниями занятий.

При реализации образовательных программ независимо от форм получения образования могут применяться электронное обучение, дистанционные образовательные технологии в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

Под электронным обучением понимается организация образовательного процесса с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие участников образовательного процесса.

При реализации учебной дисциплины с применением форм электронного обучения и дистанционных образовательных технологий текущий контроль и оценка результатов осуществляется на электронной платформе: облако Майл, Гугл Класс

Формами и методами текущего контроля успеваемости могут быть on-line-опрос, наблюдение, домашние задания, контрольные и самостоятельные работы, рефераты, лабораторные работы, тестирование on-line и off-line, проекты, видео-отчеты, видеоконференции

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Умения:	
Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы. Экспертная оценка выполнения практической работы видео- или фото- отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции -on-line-опрос в система Google Classroom (Класс); - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Google Classroom (Класс)
Обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы видео- или фото- отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции -on-line-опрос в система Google Classroom (Класс); - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Google Classroom (Класс)
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной

	<p>работы</p> <p>видео- или фото - отчет</p> <ul style="list-style-type: none"> - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции -on-line-опрос в система Google Classroom (Класс); - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Google Classroom (Класс)
<p>Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>видео- или фото- отчет</p> <ul style="list-style-type: none"> - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции -on-line-опрос в система Google Classroom (Класс); - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Google Classroom (Класс)
<p>Рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>видео- или фото - отчет</p> <ul style="list-style-type: none"> - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции -on-line-опрос в система Google Classroom (Класс); - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Google Classroom (Класс)
<p>Составлять рационы питания для различных категорий потребителей.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>видео- или фото - отчет</p> <ul style="list-style-type: none"> - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции -on-line-опрос в система Google Classroom (Класс); - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Google Classroom (Класс)
<p>Знания:</p>	
<p>Основные термины микробиологии</p>	<p>Оценка результатов опроса и тестирования</p> <p>видео- или фото - отчет</p> <ul style="list-style-type: none"> - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции -on-line-опрос в система Google Classroom (Класс);

	- тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Google Classroom (Класс)
Основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы видео- или фото - отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции -on-line-опрос в система Google Classroom (Класс); - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Google Classroom (Класс)
Микробиологию основных пищевых продуктов	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования видео- или фото - отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции -on-line-опрос в система Google Classroom (Класс); - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Google Classroom (Класс)
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы видео- или фото - отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции -on-line-опрос в система Google Classroom (Класс); - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Google Classroom (Класс)
Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы видео- или фото - отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции -on-line-опрос в система Google Classroom (Класс); - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Google Classroom (Класс)
Методы предотвращения порчи сырья и	Оценка результатов опроса и тестирования,

<p>готовой продукции</p>	<p>выполнения видео- или фото - отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции -on-line-опрос в система Google Classroom (Класс); - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Google Classroom (Класс)</p>
<p>Правила личной гигиены работников организации питания</p>	<p>Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения видео- или фото - отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции -on-line-опрос в система Google Classroom (Класс); - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Google Classroom (Класс)</p>
<p>Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы видео- или фото - отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции -on-line-опрос в система Google Classroom (Класс); - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Google Classroom (Класс)</p>
<p>Пищевые вещества и их значение для организма человека</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы видео- или фото - отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции -on-line-опрос в система Google Classroom (Класс); - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Google Classroom (Класс)</p>
<p>Суточную норму потребностей человека в питательных веществах Основные процессы обмена веществ в организме</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы видео- или фото - отчет - online тестирование</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - опрос в режиме видеоконференции -on-line-опрос в система Google Classroom (Класс); - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Google Classroom (Класс)
Суточный расход энергии	<ul style="list-style-type: none"> Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы видео- или фото - отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции -on-line-опрос в система Google Classroom (Класс); - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Google Classroom (Класс)
Состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания	<ul style="list-style-type: none"> Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы видео- или фото - отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции -on-line-опрос в система Google Classroom (Класс); - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Google Classroom (Класс)
Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	<ul style="list-style-type: none"> Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы видео- или фото - отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции -on-line-опрос в система Google Classroom (Класс); - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Google Classroom (Класс)
Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	<ul style="list-style-type: none"> Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы видео- или фото - отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции -on-line-опрос в система Google Classroom

	(Класс); - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Google Classroom (Класс)
Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы видео- или фото - отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции - on-line-опрос в система Google Classroom (Класс); - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Google Classroom (Класс)
Методики составления рационов питания	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы видео- или фото - отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции - on-line-опрос в система Google Classroom (Класс); - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Google Classroom (Класс)
Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы видео- или фото - отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции - on-line-опрос в система Google Classroom (Класс); - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Google Classroom (Класс)

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Личностные результаты	Формы и методы контроля и оценки результатов
ЛР1- Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной науки;
ЛР 9 - Соблюдающий и	- принятие и реализацию ценностей

<p>пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p>	<p>здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;</p>
<p>ЛР 10 - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;</p>
<p>ЛР 18 - Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития РТ, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентоспособности региона в национальном и мировом масштабах</p>	<p>– проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности;</p>
<p>ЛР 23 - Умеющий успешно выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам и осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- умение использовать достижения современной науки и технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;</p>
<p>ЛР 26 - Демонстрирующий политическую культуру и электоральную активность; проявляющий субъектную позицию ответственного члена российского общества.</p>	<p>- чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);</p>
<p>ЛР 16 - Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности</p>	<p>- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;</p>