

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский политехнический колледж

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
«Специальных дисциплин»
Протокол № 1
от «31» августа 2020г
Председатель _____
/ М. В. Никишина /

СОГЛАСОВАНО
с педагогическим
советом колледжа
Протокол № 1
«31» августа 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГБПОУ Уфим-
ский политехнический кол-
ледж
_____ Е.А. Маркелова
«31» августа 2020г.

**ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Специальность: 19.02.10. Технология продукции общественного питания
(профиль: естественнонаучный)

Программа учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Разработчики: Маркелова Е.А., преподаватель высшей категории
Никишина М.В. преподаватель высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 «Микробиология, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по рабочим профессиям по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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

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

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

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основу наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часа; самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
В том числе:	
лабораторные работы	24
практические занятия	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1	Введение	2	
Тема 1.1.	Предмет изучения, история развития и задачи наук микробиологии, гигиены и санитарии <i>Самостоятельная работа обучающихся по темам:</i> История развития науки микробиологии, гигиены, их задачи на современном этапе, положительная и отрицательная роль микробов в жизни человека.	1	1
		1	2
Раздел 2	Классификация и морфология основных групп микроорганизмов	27	
Тема 2.1.	Основы систематики и номенклатура микроорганизмов, микробиологические понятия	1	2
Тема 2.2.	Морфология бактерий, плесневых грибов и дрожжей. Отличительные признаки вирусов и фагов <i>Лабораторная работы:</i> «Знакомство с оборудованием, ТБ и правильной работы в микробиологической лаборатории» «Устройство микроскопа УМ-301, правила работы с ним. Наведение освещения в поле зрения» «Способы приготовления препаратов для микроскопирования: «раздавленная капля», «фиксированный окрашенный препарат» «Изучение морфологии бактерий, дрожжей, мукора, микроскопических грибов –плесеней» «Методы окраски препаратов. Окраска по Грамму» <i>Самостоятельная работа обучающихся по темам:</i> Строение бактериальной клетки. Дрожжеподобные грибки <i>Candida</i> , их роль в пищевом производстве. Строение дрожжевой клетки. Семейства дрожжей используемые в спиртовом, винном и молочно-кислом производ-	4	2
		2	3
		2	3
		4	3
		4	3
		2	3
		8	2

	стве. Строение, размножение вируса СПИДа. Современные вирусные инфекции.		
Раздел 3	Физиология основных групп микроорганизмов.	13	
Тема 3.1.	Метаболизм и химический состав микробной клетки, значение ферментов. Особенности питания и энергетического обмена микроорганизмов.	2	2
Тема 3.2.	Виды брожения, их продукты и возбудители, гниение белковых веществ.	2	2
	<i>Практическая работа</i> «Виды питательных сред, их приготовление. Требования, предъявляемые к питательным средам».	2	3
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по темам:</i> Рост и размножение микробов. Пути проникновения питательных веществ в микробную клетку. Сравнение химического состава, свойств экзо- и эндотоксинов. Структура и классификация ферментов. Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов	7	2
Раздел 4	Генетические и химические основы наследственности и изменчивости микроорганизмов.	4	
Тема 4.1.	Наследственный материал и формы изменчивости микроорганизмов.	1	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по темам:</i> «Виды микробных модификаций. Структурные компоненты хромосом. Виды мутаций, мутагенные факторы.	3	2
Раздел 5	Распространение микроорганизмов в природе.	11	
Тема 5.1.	Микрофлора почвы, воды, воздуха и человека. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	2	2
	<i>Лабораторные работы:</i>		
	Определение микробиологической безопасности питьевой воды.	2	3
	Определение микроорганизмов в воздухе помещений.	2	3
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по темам:</i>	5	2
	Методы улучшения качества воды. Требования к качеству воды из центра-		

	лизованной сети водопровода. Роль проветривания и влажной уборки помещений. Способы утилизации отходов.		
Раздел 6	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов.	3	
Тема 6.1.	Свойства патогенных микробов, условно-патогенная микрофлора, явление бактерионосительства, значение токсинов микроорганизмов.	3	2
Раздел 7	Основные пищевые инфекции и отравления	13	
Тема 7.1.	Пищевые инфекции, отравления бактериального происхождения, микотоксикозы, меры их профилактики в общественном питании.	3	2
Тема 7.2.	Токсикоинфекции, пищевые отравления немикробного происхождения, гельминтозы, меры их профилактики в общественном питании.	3	2
	<i>Практическая работа:</i>	2	3
	Решение ситуационных задач. Разработка мер профилактики.		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по темам:</i>	5	2
	Инфекция, инфекционные заболевания, инфекционный процесс. Формы протекания инфекций. Пути передачи инфекционных заболеваний. Антропоозоозы, меры их профилактики. Сальмонеллёз. Ботулизм.		
Раздел 8	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.	13	
Тема 8.1.	Микробиология мяса, мясных продуктов, яиц, яичных продуктов, рыбы, рыбных продуктов, баночных консервов.	3	2
Тема 8.2	Микробиология молока, молочных продуктов, плодов и овощей, зерновых продуктов, жиров.	2	2
	<i>Лабораторная работа:</i>	4	3
	Санитарно-бактериологическое исследование молока, молочных продуктов, яиц		
	<i>Практическая работа:</i>	4	3
	Выемка пищевых продуктов для исследования в санитарной лаборатории		

<p>Раздел 9 Тема 9.1.</p>	<p>Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Условия и сроки хранения основных продуктов. Микробиологический контроль в пищевом производстве. <i>Практическая работа:</i> Составление таблицы условий и сроков хранения продуктов. <i>Самостоятельная работа обучающихся по темам:</i> Роль кишечной палочки и микробиологический контроль в пищевом производстве.</p>	<p>6 2 2 2</p>	<p> 2 3 2</p>
<p>Раздел 10 Тема 10.1. Тема 10.2.</p>	<p>Санитарно-гигиенический надзор и законодательство. Назначение предупредительного и текущего санитарного надзора. Методы гигиенических исследований. Санитарно-эпидемиологическая служба, её цели и задачи. Санитарно-эпидемиологическое законодательство. Санитарно-показательные микроорганизмы. <i>Практическая работа:</i> Составление схемы санитарного надзора.</p>	<p>6 2 2 2</p>	<p> 2 2 3</p>
<p>Раздел 11 Тема 11.1. Тема 11.2.</p>	<p>Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде. Санитарные требования к планировке, устройству и отделке помещений предприятий общепита. <i>Самостоятельная работа обучающихся по темам:</i> Санитарные требования к территории предприятий общепита. Составление схематического плана планировки помещений. Материалы для отделки помещений. Складские помещения, требования к их содержанию. Санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, вентиляции, освещению и санитарному содержанию пищевых предприятий. <i>Практическое занятие:</i></p>	<p>19 1 4 2 2</p>	<p> 2 2 2 3</p>

Тема 11.3	<p>Санитарное обследование и описание столовой. <i>Самостоятельная работа обучающихся по темам:</i> Методы и средства дезинфекции. Дезинсекция и дератизация. Дезинфицирующие растворы.</p>	2	2
	<p>Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. <i>Лабораторная работа:</i> Санитарно-бактериологическое исследование смывов с рук, инвентаря, оборудования. Дезинфекция рабочих мест, рук работников.</p>	2	2
Тема 11.4.	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся по темам:</i> Приготовление моющих и дезинфицирующих растворов. Линейное размещение модульного оборудования.</p>	2	2
	<p>Санитарные требования к одежде работников общественного питания. <i>Самостоятельная работа обучающихся по темам:</i> Санитарный режим поведения. Предупреждение инфекционных заболеваний персонала.</p>	1	2
Раздел 12	Личная гигиена работников общественного питания.	2	
Тема 12.1	<p>Правила личной гигиены: содержание тела, рук и полости рта. Медицинское обследование персонала, медицинская книжка.</p>	2	2
	Дифференцированный зачет	1	3
	Всего	120	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;
- учебная и справочная литература

Оборудование лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:

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

Технические средства обучения:

- компьютер
- интерактивная доска
- видеоплакаты
- веб-камера
- проектор

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий. Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1./ А. А. Королев, Ю. В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2./ А.Н. Мартинчик. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

Дополнительные источники:

Г.Г.Жарикова Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. – М «Академия» 2006.

Г.Г.Жарикова, И.Б. Леонова Основы микробиологии, практикум – М., «Академия», 2008

З.П.Матюхина Основы физиологии питания, гигиены и санитарии- Москва, «Академия», 2006

Л.В.Мармузова Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности- М. «Академия», 2007

Лерина И.В., Педенко А.И. Лабораторные работы по микробиологии. – М.: Экономика, 2010.-158.

Т.В.Шленская, Е.В. Журавко Санитария и гигиена питания – М., «Колос С», 2006

Т.П.Трушина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии- Ростов – на Дону, «Феникс», 2009

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

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

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

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

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

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

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

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

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

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

СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».

СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».

Интернет-ресурсы:

1. Санитарный контроль в пищевой промышленности: <http://smikro.ru/?p=999>
2. Пищевая микробиология:
http://www.kodeksoft.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=213&Itemid=23
3. Микробиология:
http://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/biologiya/MIKROBIOLOGIYA.html
4. Простейшие: <http://www.mazurchik.ru/10.php>

Периодические издания (отечественные журналы):

1. Журнал: «Питание и общество».

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценок результатов обучения
<p style="text-align: center;">РАЗДЕЛ 1</p> <p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выявлять задачи науки микробиологии, гигиены и санитарии; -использовать в речи профессиональную терминологию, ориентироваться в разделах наук. <p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -предмет изучения микробиологии, гигиены и санитарии; -роль микробов в природе и жизни человека; -история развития наук. <p style="text-align: center;">РАЗДЕЛ 2</p> <p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -сравнивать морфологию различных микроорганизмов; -находить отличительные признаки вирусов; -пользоваться классификацией и номенклатурой микроорганизмов; -соблюдать правила ТБ в микробиологической лаборатории; -правильно микроскопировать и готовить микропрепараты. -приготавливать препараты: «раздавленная капля», фиксированный окрашенный препарат; -отличать вредителей пищевого производства от полезных микробов. <p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -размеры, строения, способы размножения и передвижения микробов; -положительная и отрицательная роль микробов, применение отдельных видов в пищевой промышленности; -спорообразование и устойчивость бактерий; -различать понятия «штамм», «клон», «чистая культура» и др. 	<p>Устный фронтальный и комбинированный опрос;</p> <p>Письменный опрос Составление глоссария Устный опрос Составление схем</p> <p>Выступления с сообщениями</p> <p>Наблюдение за ходом выполнения лабораторной работы Комбинированный опрос</p> <p>Тестирование Составления глоссария Письменный опрос</p> <p>Наблюдение за ходом выполнения лабораторной работы Программированный опрос</p> <p>Устный опрос. Работа с Интернет-ресурсами.</p> <p>Комбинированный опрос</p> <p>Выступления с сообщениями</p> <p>Устный опрос</p>

<p style="text-align: center;">РАЗДЕЛ 3</p> <p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -различать суть процессов метаболизма микробной клетки; -сравнивать типы питания и дыхания микроорганизмов, виды брожения; -выявлять область применения ферментов, элективных и дифференциально-диагностических питательных сред. <p style="text-align: center;">Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -пластический и энергетический обмен микробной клетки; -химическая природа, классификация и роль ферментов; -автотрофные, гетеротрофное питание; -аэробные и анаэробные окислительные процессы; -виды брожения, их возбудители, образующиеся продукты, применение; -диффузия питательных веществ в клетку бактерий <p style="text-align: center;">РАЗДЕЛ 4</p> <p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выявлять структурные компоненты, хромосомного материала, причины модификаций и мутаций у микроорганизмов. <p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -понятия: наследственность и изменчивость; -ненаследственная и наследственная изменчивости микроорганизмов, их причины и значение. <p style="text-align: center;">РАЗДЕЛ 5</p> <p>Освоенные умения;</p> <ul style="list-style-type: none"> -сравнивать состав микрофлоры: почвы, воды, воздуха; -находить причины патогенности микрофлоры человека; -выявлять роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; -определять микробиологическую безопасность питьевой воды; -определять качественный и количественный состав микрофлоры воздуха помещений. <p>Усвоенные знания:</p>	<p>Письменный опрос</p> <p>Устный опрос</p> <p>Составление схемы Выступления с сообщениями</p> <p>Составление таблицы</p> <p>Тестирование</p> <p>Выступление с сообщениями</p> <p>Письменный опрос</p> <p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Составление схемы</p> <p>Тестирование Устный опрос Самостоятельная работа по заданию преподавателя</p> <p>Устный опрос</p> <p>Составление схемы</p> <p>Наблюдение за ходом деловой игры</p> <p>Самостоятельная внеаудиторная работа</p> <p>Устный опрос</p> <p>Наблюдение за ходом выполнения лабораторной работы</p>
--	---

<p>-виды микроорганизмов, находящихся в почве, воде, воздухе, теле человека, их значение;</p> <p>-роль микробов в миграции химических элементов в биосфере;</p> <p>-понятия: коли-титр, коли-индекс, микробное число;</p> <p>-требования к качеству воды и воздуха в общественном питании.</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Составление глоссария</p> <p>Тестирование</p>
<p>РАЗДЕЛ 6</p> <p>Освоенные умения:</p> <p>-выявлять зависимость патогенности от генетических свойств микроорганизмов, соблюдения правил личной гигиены человеком и др.условий;</p> <p>-сравнивать экзотоксины и эндотоксины микробов по химическому составу и свойствам..</p>	<p>Устный опрос</p> <p>Самостоятельная внеаудиторная работа</p> <p>Составление таблицы</p>
<p>Усвоенные знания:</p> <p>-патогенность, вирулентность, специфичность и органотропность микроорганизмов;</p> <p>-названия и местообитание условно-патогенных микробов;</p> <p>-бактерионосительство, его значение в распространении инфекций;</p> <p>-токсины микроорганизмов, их ядовитые свойства.</p>	<p>Устный фронтальный опрос</p> <p>Письменный опрос</p> <p>Комбинированный опрос</p> <p>Тестирование</p>
<p>РАЗДЕЛ 7.</p> <p>Освоенные умения:</p> <p>-сравнивать формы проявления инфекций;</p> <p>-выявлять факторы и пути передачи инфекционных заболеваний;</p> <p>-находить причины пищевых инфекций, отравлений, микотоксикозов, токсикоинфекций и осуществлять меры их профилактики.</p>	<p>Составление схемы с примерами</p> <p>Устный опрос</p> <p>Наблюдение за ходом деловой игры тестирование</p>
<p>Усвоенные знания:</p> <p>-понятия: инфекция, инфекционный процесс, инфекционное заболевание, инкубационный период;</p> <p>--атипичные, типичные, скрытые и дремлющие формы инфекций;</p> <p>-факторы и пути передачи инфекционных заболеваний;</p> <p>-симптомы и меры профилактики инфекций в общепите;</p>	<p>самостоятельная внеаудиторная работа</p> <p>работа с Интернет-ресурсами</p> <p>составление таблицы</p>

<p>-виды гельмитозов, их источники, правила обработки овощей, мяса, рыбы.</p> <p>РАЗДЕЛ 8</p> <p>Освоенные умения:</p> <p>-выявлять причины обсеменения микробами пищевых продуктов;</p> <p>-проводить санитарно-бактериологическое исследование пищи;</p> <p>-осуществлять отбор проб продуктов для анализа в лаборатории.</p> <p>Усвоенные знания:</p> <p>-состав микрофлоры основных пищевых продуктов;</p> <p>-правила обработки и хранения продуктов в общепите.</p> <p>РАЗДЕЛ 9</p> <p>Освоенные умения:</p> <p>-определять условия и сроки хранения основных продуктов питания;</p> <p>-составлять схему микробиологического контроля в пищевом производстве;</p> <p>-составлять схему микробиологического контроля в пищевом производстве;</p> <p>-находить причины отравления кишечной палочкой.</p> <p>Усвоенные знания:</p> <p>-методы хранения пищевых продуктов с использованием факторов внешней среды;</p> <p>-санитарные правила хранения скоропортящихся продуктов, утвержденные Госсанэпиднадзором в 1992г</p> <p>-назначение и суть микробиологического контроля в пищевом производстве.</p> <p>РАЗДЕЛ 10</p> <p>Освоенные умения:</p> <p>-ориентироваться в видах санитарного надзора;</p> <p>-составлять схему иерархии санитарно-эпидемиологической службы РФ.</p> <p>Усвоенные знания:</p> <p>-предупредительный и текущий санитарный надзор;</p> <p>-методы гигиенических исследований;</p> <p>-задачи Государственной санитарно-эпидемиологической службы, роль ЦГСЭН;</p> <p>-санитарно-законодательные документы в работе предприятий общественного питания.</p>	<p>устный опрос</p> <p>выступления с сообщениями</p> <p>выступления с сообщениями</p> <p>Наблюдение за ходом выполнения лабораторной работы</p> <p>Составление таблицы</p> <p>Устный опрос Тестирование</p> <p>Составление таблицы</p> <p>Составление схемы</p> <p>Устный опрос</p> <p>Устный фронтальный опрос</p> <p>Самостоятельная внеаудиторная работа</p> <p>Устный опрос</p> <p>Устный опрос</p> <p>Составление схемы</p> <p>Комбинированный опрос</p> <p>Письменный опрос</p> <p>Работа с Интернет-ресурсами</p>
--	--

<p style="text-align: center;">РАЗДЕЛ 11</p> <p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -применять санитарно-гигиенические знания при санитарном обследовании столовой; -проводить дезинфекцию рук и рабочих мест; -осуществлять санитарно-бактериологическое исследование смывов с рук, инвентаря, оборудования; -составлять схематический план планировки помещений в столовой; -правильно выбирать отделочные материалы для предприятий общепита; -проводить санитарную уборку производственных помещений; -приготавливать моющие и дезинфицирующие растворы. <p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -планировка, устройство и отделка помещений предприятий общепита; -содержание территории, порядок удаления отходов, складских помещений; -водоснабжение, канализация, отопление, вентиляция, освещение и санитарное содержание пищевых предприятий; -назначение, методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации; -требования предъявляемые к содержанию оборудования, инвентаря, посуды, тары, спецодежды, рабочего места. <p style="text-align: center;">РАЗДЕЛ 12</p> <p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдать правила личной и производственной гигиены; -проходить регулярное медицинское обследование. <p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -правила личной гигиены; -средства личной гигиены; -цели медицинского обследования персонала пищевых производств; -порядок хранения медицинских книжек. 	<p style="text-align: center;">Работа по заданию преподавателя и алгоритму</p> <p style="text-align: center;">Наблюдение за ходом выполнения лабораторной работы</p> <p style="text-align: center;">Составление схематического плана столовой</p> <p style="text-align: center;">Устный опрос</p> <p style="text-align: center;">Тестирование</p> <p style="text-align: center;">Письменный опрос</p> <p style="text-align: center;">Устный опрос</p> <p style="text-align: center;">Тестирование Составление семы, таблицы</p> <p style="text-align: center;">Устный фронтальный и комбинированный опрос</p> <p style="text-align: center;">Комбинированный опрос</p> <p style="text-align: center;">Устный опрос</p> <p style="text-align: center;">Тестирование</p>
---	--

4.2 Контроль освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; 	Формализованное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации собственной деятельности; - аргументированность и эффективность выбора методов и способов решения профессиональных задач; - своевременность сдачи заданий, отчетов; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности. 	<p>Экспертная оценка группового обсуждения на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</p>
ОК 3. Принимать решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и правильность решения в нестандартных ситуациях; - быстрота и обоснованность выбора способов решения нестандартных ситуаций; 	Экспертное наблюдение и оценка практических заданий.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность используемой информации профессиональным задачам и личностному развитию; -результативность информационного поиска в решении профессиональных задач. 	Рефлексивный анализ деятельности.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность использования ИКТ для совершенствования профессиональной деятельности; - качество владения ИКТ. 	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность организации, взаимодействия с руководством, коллегами, потребителями; -проявление коммуникабельности; -наличие лидерских качеств. 	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - самоанализ и коррекция результатов собственной работы и работы команды; - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий 	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи про-	-рациональность организации самостоятельной работы в соответствии с задача-	

<p>фессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>ми профессионального и личного развития; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т. д.</p>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>- изучение и анализ инноваций в области технологических процессов приготовления пищи на предприятиях общественного питания.</p>	
<p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- участие в мероприятиях военно-патриотической направленности; - демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.</p>	