

Профессиональное образовательное частное учреждение  
«Чебоксарский кооперативный техникум» Чувашпотребсоюза

УТВЕРЖДЕНА  
приказом директора  
Чебоксарского кооперативного  
техникума Чувашпотребсоюза  
от 09.06.2023 № 203 -пд

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

#### **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2023 г.

Одобрено  
на заседании цикловой комиссии  
сервисных дисциплин

Разработана на основе ФГОС по  
специальности 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело, утвержденного  
приказом Минобрнауки РФ от  
9 декабря 2016 г. N 1565,  
примерной основной образовательной  
программы по специальности

Зам. директора по УМР  
И.В. Ерохина

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>21</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>23</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

**1.1. 1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:** Учебная дисциплина ОП.01 **Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена** является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина имеет значение при формировании и развитии общих (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР).

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.**

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

### ПК 1.1 -1.4

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 экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### **ПК 2.1 -2.8**

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.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### **ПК 3.1 - 3.7**

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

#### **ПК 4.1 - 4.6**

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

#### **ПК 5.1 - 5.6**

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

#### **ПК 6.1.-6.4.**

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.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
--------	--------

<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 результатам;</li> <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) 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>	<ul style="list-style-type: none"> <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>– 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 питания;</li> <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</li> </ul>
--	--



	<p>пищи в процессе пищеварения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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;</li> <li>– методики составления рационов питания</li> </ul>
--	---

### *Спецификация общих и профессиональных компетенций*

Код компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01.	<p>распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>определение потребности в информации и источников её получения; осуществление эффективного поиска; разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом шаге;</p> <p>оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02.	<p>планирование информационного поиска</p>	<p>определять задачи поиска информации; определять</p>	<p>номенклатура информационных</p>

	из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); применение современной научной профессиональной терминологии; определение траектории профессионального развития и самообразования	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	участие в деловом общении для эффективного решения профессиональных задач; планирование профессиональной деятельности	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05.	грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов
ОК 06.	понимать значимость своей профессии (специальности); демонстрировать	описывать значимость своей профессии; презентовать структуру профессиональной	сущность гражданско-патриотической позиции; общечеловеческие

	поведение на основе общечеловеческих ценностей.	деятельности по профессии (специальности); <b>применять стандарты антикоррупционного поведения</b>	ценности; правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; <b>знать стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</b>
ОК 07.	соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09.	<b>применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</b>	<b>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</b>	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	<b>применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; ведение общения на профессиональные темы</b>	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	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной

		или интересующие профессиональные темы	направленности
ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6, 6.1. – 6.4.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</li> <li>- требования по безопасности продукции;</li> <li>- методы контроля качества сырья, продуктов;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья</li> <li>- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей:</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>64</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>10</b>
<i>виды самостоятельных работ: выполнение рефератов, презентации, расчёт энергетической ценности продуктов, составление сравнительной характеристики продуктов по их энергетической ценности, изучение нормативных документов, регулирующих микробиологический контроль пищевого производства и определяющих санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания.</i>	
<b>Объем учебной дисциплины, в том числе</b>	<b>46</b>
теоретическое обучение	14
практические занятия	32
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена (1 семестр), в том числе консультации</i>	<i>8 2</i>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>				
<b>Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов</b>	Содержание учебного материала	2	2	ОК 07, 09, 10, 03 ЛР 4,7,10
	1 <b>Введение.</b> <i>Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.</i>			
	Содержание учебного материала	2	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5. ЛР 4
	2 <b>Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Распространение микробов в природе.</b> <i>Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.</i>			
	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10
	3 <b>Практическое занятие. Лабораторное оборудование</b> <i>Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории. Использование лабораторного оборудования. Ознакомление с устройством микроскопа, методикой микроскопии в микробиологической практике. Изучение препаратов различных микроорганизмов</i>			
	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ЛР 4,7
	4 <b>Практическое занятие. Определение основных групп микроорганизмов.</b> <i>Определение основных групп микроорганизмов. Приготовление препаратов и ознакомление с морфологией микроорганизмов, определение основных групп бактерий и плесневых грибов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.</i>			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата на тему «Становление микробиологии как науки», «Роль микробов в жизнедеятельности человека».	2	3	ОК 01, 02,03 05, 09
<b>Тема 1.2.</b>	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01, 02, 04,

Микрофлора пищевых продуктов	5	<p><b>Практическое занятие. Микробиологическое исследование пищевых продуктов</b></p> <p>Ознакомление с микробиологией основных пищевых продуктов.</p> <p><i>Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов</i></p> <p><b>Микробиология основных пищевых продуктов:</b> мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбных продуктов, овощей, молока и молочных продуктов, яиц и ячных продуктов, стерилизованных баночных консервов. <i>Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.</i></p> <p><b>Микробиологическое исследование пищевых продуктов, оценка полученных результатов.</b></p> <p><i>Выращивание микробов на различных питательных средах. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции</i></p>			05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5 6.1..
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p>- выполнение реферата на тему «Основные виды порчи продуктов»</p>		2	3	ОК 01, 02,03 05, 09
<b>Раздел 2. Пищевые заболевания</b>					
<b>Тема 2.1. Пищевые инфекции и пищевые отравления</b>					
Содержание учебного материала					
	6	<p><b>Основные пищевые инфекции. Пищевые отравления.</b></p> <p>Основные понятия об инфекционных заболеваниях. <b>Основные пищевые инфекции</b></p> <p>Острые кишечные инфекции. Зоонозы. <b>Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.</b></p> <p>Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Отравления небактериального происхождения. <b>Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.</b></p>	2	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6,4.1.-4.5, 5.1.-5.6. 6.3. 6.4.
Содержание учебного материала					
	7	<p><b>Практическое занятие. Источники и механизм передачи возбудителей инфекций.</b></p> <p>Решение ситуационных задач на распознавание причины возникновения острых кишечных инфекций и зоонозов. Выявление возможного источника микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции. Профилактика инфекционных заболеваний. Обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.</p>	2	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6, 4.1.-4.5,5.1.-5.5. 6.1.6.3. – 6.4. ЛР 4,,10
<b>Раздел 3. Санитария и гигиена</b>					
<b>Тема 3.1. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания.</b>					
Содержание учебного материала					
	8	<p><b>Основные сведения о гигиене и санитарии труда.</b></p> <p><b>Личная гигиена работников предприятий общественного питания</b></p> <p>Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Санитарно-технологические требования к помещениям ПОП. Санитарно – технологические требования к оборудованию, к мебели зала, к инвентарю и инструментам. Маркировка разделочных досок. Требования к кухонной и столовой посуде, таре. Санитарная обработка оборудования и инвентаря. Мытьё, сушка кухонной посуды. Мытьё столовой посуды. Санитарно - бактериологический контроль за оборудованием, инвентарём, посудой. Понятие, значение личной гигиены. <b>Правила личной гигиены работников организации питания.</b></p> <p>Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию рук. Санитарно-эпидемиологические требования к санитарной одежде. Санитарный режим проведения и медицинские обследования работников организации питания. <i>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</i></p>	2	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6. ЛР 4,7,10
Содержание учебного материала					
			2	3	ОК 01, 02, 04,

	<p>9 <b>Практическое занятие. Инструкции по санитарной обработке оборудования, посуды, инвентаря.</b>  Ознакомление с дезинфицирующими и моющими средствами.  Понятие о <i>чистящих, моющих и дезинфицирующих средств</i> средствах. <i>Виды, назначение.</i>  <b>Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения.</b>  Понятие дезинфекции, дезинсекции, дератизации. <b>Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</b> <i>Правила утилизации отходов;</i> Составление инструкций по санитарной обработке оборудования, посуды, инвентаря.</p>			05, 06, ОК 07 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6,4.1.-4.6, 5.1.-5.6.6.2.6.3. ЛР 4,7
	Содержание учебного материала			
	<p>10 <b>Практическое занятие. Санитарная обработка оборудования, инвентаря.</b>  Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств. <b>Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря</b> с соблюдением правил личной гигиены и санитарных требований. <i>Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты Контроль выполнения требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</i></p>	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6, 4.1.-4.6,5.1.-5.6. 6.2.6.3.
	Содержание учебного материала			
	<p>11 <b>Практическое занятие. Санитарные требования к условиям и режиму труда.</b>  Решение ситуационных задач по соблюдению санитарно - технологических требований к помещениям ПОП и санитарных требований к рабочему месту повара и официанта.</p>	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4,2.1.- 2.8,3.1.-3.6,4.1.- 4.5,5.1.-5.5. ЛР 4,7,10
	Содержание учебного материала			
	<p>12 <b>Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.</b>  <i>Изучение требований системы ХАССП, 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</i>  Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно - техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;  Санитарные требования к сырью, обработке куриного яйца, механической и тепловой обработке продуктов, к процессу приготовления блюда и изделий. Санитарные правила приготовления скоропортящихся мясных блюд и изделий, холодных и сладких блюд. Санитарные требования к приготовлению кондитерских изделий. Санитарный контроль качества готовой продукции.  Возможные источники микробиологического загрязнения в кулинарной продукции.</p>	2	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6. ЛР 4,7,10
	Содержание учебного материала			
		2	2	ОК 01, 02, 04,



13	<p><b>Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарно-эпидемиологический надзор.</b>          Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарные правила организации работы раздачи. Условия и сроки хранения готовой продукции на раздаточной. Требования к обслуживанию потребителей. <i>Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация.</i> Санитарные требования, направленные на сохранение качества продуктов, методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.  <i>Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и со-держанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку не-которых видов сырья и продукции</i>          Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарное эпидемиологическое законодательство. Методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания. Схема микробиологического контроля</p>			05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6. ЛР 4,7,10
Содержание учебного материала		2	3	
14	<p><b>Практическое занятие. Санитарно – эпидемиологические требования в условиях пищевого производства.</b>          Решение ситуационных задач по соблюдению санитарно - эпидемиологических требований к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков изделий. <b>Обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ. Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.</b></p>	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6. ЛР 4,7,10
Содержание учебного материала		2	3	
15	<p><b>Практическое занятие. Санитарно – эпидемиологические требования в условиях пищевого производства.</b>          Решение ситуационных задач по <b>обеспечению соблюдения санитарно- эпидемиологических требований к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.</b> Обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ. <b>Осуществление микробиологического контроля пищевого производства контроль соблюдения правил утилизации непищевых отходов</b></p>	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
Содержание учебного материала		2	3	
16	<p><b>Практическое занятие. Микробиологический контроль пищевого производства.</b>          Микробиологический контроль пищевого производства. Составление схемы <b>микробиологического контроля пищевого производства.</b> <i>Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук</i></p>	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.6
Содержание учебного материала		2	3	
17	<p><b>Практическое занятие. Органолептическая оценка качества продуктов.</b>          Ознакомление с методикой проведения органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов общественного питания. <b>Проведение органолептической оценки качества и безопасности пищевого сырья и продуктов</b> в организации питания.          Выполнение мини исследования качества муки.</p>	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6.

		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> изучение нормативной документации, определяющей санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания - изучение нормативных документов, регулирующих микробиологический контроль пищевого производства - подготовка реферата на тему «Эпидемиологическая ситуация в Чувашской Республике»	2	3	ОК 01, 02,03 05, 09
<b>Раздел 4. Физиология питания</b>					
<b>Тема 4.1. Основные пищевые вещества</b>	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.7, 4.1.-4.6,5.1.-5.6. ЛР 4,7,10
	18	<b>Практическое занятие. Энергетическая ценность</b> Ознакомление с основными пищевыми веществами, их источники, роль в структуре питания <b>Основные пищевые вещества и их значение для организма человека.</b> Белки. Жиры. Углеводы. Витамины и витаминоподобные соединения, микро - макроэлементы, вода. <i>Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания</i> <b>Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение.</b> Ознакомление с понятием энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Ознакомление с методикой её расчёта. <b>Расчет энергетической ценности блюд.</b> Решение задач. <i>Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности</i>			
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1) выполнение реферата на одну из тем - «Профилактика витаминной недостаточности», - «Альтернативные представления о питании человека», 2) Расчёт энергетической ценности продуктов, составление сравнительной характеристики продуктов по их энергетической ценности.	2	3	ОК 01, 02,03 05, 09
<b>Тема 4.2. Пищеварение и усвояемость пищи</b>	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01, 02,03 05, 09
	19	<b>Пищеварение и обмен веществ.</b> <i>Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы. Основные процессы обмена веществ в организме. Суточный расход энергии.</i>			
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> подготовка реферата и/или презентации на тему «Пищеварительная система человека»	2	3	ОК 01, 02,03 05, 09
<b>Тема 4.3. Рациональное сбалансированное питание</b>	Содержание учебного материала		2	2	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6,4.1.-4.6, 5.1.-5.6. ЛР 4,7,10
	20	<b>Практическое занятие. Питание различных групп населения.</b> Ознакомление с понятием рациона питания. <b>Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Методики составления рационов питания.</b> Составление рациона питания для различных категорий потребителей.			
		Содержание учебного материала			ОК 01, 02, 04,

	21	<b>Практическое занятие. Лечебное и лечебно-профилактическое питание</b> Ознакомление с назначением лечебно-профилактического питания. Виды диет и лечебно-профилактических рационов. Методы щажения. <b>Характеристика диет.</b> <b>Составление рационов питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека Назначение диетического (лечебного) питания.</b> Составление рациона диетического питания.	2	3	05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.7, 4.1.-4.6,5.1.-5.6.
	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6, 4.1.-4.6,5.1.-5.6.
	22	<b>Практическое занятие. Рацион питания детей и подростков</b> Составление рациона питания для детей и подростков.			
	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 09, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.7, 4.1.-4.6,5.1.-5.6. ЛР 4,7,10
23	<b>Практическое занятие. Рацион питания различных категорий потребителей.</b> Составление рациона питания для различных категорий потребителей.				
Промежуточная аттестация в форме экзамена в том числе консультации			8 2		
<b>Всего:</b> - объём образовательной программы, час в том числе теоретических занятий: практических занятий: - самостоятельной работы обучающегося: - промежуточная аттестация: в том числе консультации:			64 46 14 32 10 8 2		

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)

### 3.3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены № 301:	компьютер – 1 шт., проектор- 1 шт.; парты – 15 шт.,
Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 36:	компьютер – 1 шт., проектор- 1 шт.; лабораторное оборудование (аппаратура и приборы) – 64 шт., лабораторные столы на 25 рабочих мест
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал):	проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Основная литература:

Королев, А. А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в 2 ч. Ч 1. : учебник для студ. учреждений СПО / А. А. Королев, Ю. В. Несвижский, Е. И. Никитенко. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 256 с.

Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в 2 ч. Ч 2. : учебник для студ. учреждений СПО / А. Н. Мартинчик. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с.

Перечень **нормативных документов** отраслевой направленности, используемых в учебной деятельности:

1. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
2. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных (групповых) внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов**
	ЗУН*	Компетенции (код)					
Раздел 1. Тема 1.1- 1.2	1,2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5.	Текущий	Письменный опрос Устный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задание для письменного и устного опроса Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2. Тема 2.1	1,2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6,4.1.-4.6,5.1.-5.6.6.1. 6.3. – 6.4.	Текущий	Письменный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задания и вопросы для письменного опроса, задания для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3. Тема 3.1	1,2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6, 4.1.-4.6,5.1.-5.6. 6.2.6.3.	Текущий	Письменный опрос Устный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задание для письменного и устного опроса. Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 4. Тема 4.1- 4.3	1,2	ОК 01, 02,03 04, 05, 06, 09, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.7, 4.1.-4.6,5.1.-5.6.	Текущий	Письменный опрос Устный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задание для письменного и устного опроса. Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
ОП. 01.	1,2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6, 6.1. – 6.4.	Промежуточный	Экзамен	Экзаменационные билеты	Учебный журнал Ведомость промежуточной аттестации Зачетные книжки Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

ЗУН \*

1 - знания; 2- умения

Оценка результатов \*\*

1) в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <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>- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства сулиарной продукции;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- правила личной гигиены работников организации питания;</li> <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;</li> <li>- методики составления рационов питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно выступает с сообщениями;</li> <li>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</li> <li>- намечает и характеризует приемы саморегуляции;</li> <li>- полнота ответов,</li> <li>- точность формулировок;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения практических работ, устный и письменный контроль</li> <li>- текущий контроль освоения материала;</li> <li>- оценка внеаудиторной самостоятельные работы;</li> <li>- Экзамен</li> </ul>

<p><b>Уметь:</b></p> <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 результатам;</li> <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) 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>Правильность, полнотавыполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения практических и лабораторных работ; -</li> <li>- оценка внеаудиторной самостоятельные работы</li> <li>- Экзамен</li> </ul>
---	---	--

### ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код личностных результатов реализации программы	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 4	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии;</p> <p>Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;</p> <p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности;</p> <p>Участие в исследовательской и проектной работе;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</p>	<p>Опрос</p> <p>Анкетирования</p> <p>Конкурсы профмастерства</p> <p>Творческие задания и анализ их выполнения</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Индивидуальные беседы</p>

	Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	
<b>ЛР 7</b>	Оценка собственного продвижения, личностного развития; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	Индивидуальные беседы Тестирования различного вида Наблюдение за поведением студентов
<b>ЛР 10</b>	Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии. Демонстрация умений и навыков Интернет безопасности	Анкетирования Опросы Беседы Акции Участие в мероприятиях сайта Сетевичок.рф