

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
ОП.11 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом
производстве»

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения

Брянск, 2024

Согласована:

Зав. библиотекой

_____ Ильютенко С. Н.

23.05.2024 г.

Рассмотрена и

рекомендована:

ЦМК

общепрофессиональных
дисциплин

Протокол № 9

от 23.05.2024 г.

Председатель ЦМК

_____ Савелькина Н.А.

Утверждаю:

Зам. директора по учебной
работе центра СПО

_____ Панаскина Л.А.

23.05.2024 г.

Рабочая программа дисциплины ОП.11 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» / Сост. Л. А. Панаскина. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2024. - 17с.

Рабочая программа дисциплины ОП.11 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является частью образовательной программы СПО - Программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Организация-разработчик: Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины	4
2. Структура и содержание дисциплины	6
3. Условия реализации рабочей программы дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина ОП.11 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является частью общепрофессионального цикла образовательной программы СПО – Программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья;

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья;

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

В рамках рабочей программы дисциплины обучающиеся осваивают умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01.-02. ОК 04.-05.	-У1.Использовать лабораторное оборудование; -У2. Определять основные группы микроорганизмов; -У3.Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; -У4.Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; -У5.Осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	-31. Основные понятия и термины микробиологии; -32. Классификацию микроорганизмов; -33.Морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; -34.Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; -35.Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; -36.Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; -37. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления; -38.Микробиологию основных пищевых продуктов; -39. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления; -310.Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; -311. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; -312.Правила личной гигиены работников пищевых предприятий; 3 13. Санитарно – эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю и таре; -314. Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; -315. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	94
В том числе:	
теоретическое обучение	52
лабораторные занятия	14
практические занятия	20
Из них в форме практической подготовки	34
Самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация в форме ДЗ	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент рабочей программы, результаты обучения (освоенные умения и знания)
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	2	ОК 01-02 ОК 04-05 3 1
Раздел 1. Основы микробиологии		64	
Тема 1.1 Систематика и морфология микроорганизмов	Содержание учебного материала Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. Морфология основных групп	4	ОК 01-02 ОК 04-05 32 – 33

	микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.		
	Тематика лабораторных и практических занятий	4	У1-У3; 32-33
	Практическое занятие Организация и оборудование микробиологической лаборатории. Правила работы и техника безопасности. Устройство микроскопа и правила работы с ним	2	
	Лабораторное занятие Освоение техники микроскопирования бактериальных препаратов. Приготовление препаратов различных культур микроорганизмов, микроскопирование бактерий, дрожжей, плесневых грибов.	2	У1-У3; 32-33
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала	4	ОК 01-02 ОК 04-05 33
	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов.		
	Тематика лабораторных и практических занятий	8	У1
	Лабораторное занятие Приготовление основных питательных сред. Стерилизация посуды и питательных сред.	2	
	Лабораторное занятие Посев на питательные среды. Выращивание микробов на различных питательных средах.	4	
Практическое занятие Изучение культуральных и биохимических свойств бактерий	2	У1-У3; 33	
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	4	ОК 01-02

Влияние факторов внешней среды на развитие микроорганизмов	Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические. Влияние физических факторов (температуры, влажности, концентрации среды, излучений). Влияние химических факторов (реакции среды рН, антисептиков). Влияние биологических факторов на микроорганизмы.		ОК 04-05 33
Тема 1.4. Распространение микроорганизмов в природе	Содержание учебного материала Микрофлора воды, воздуха, почвы . Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	2	ОК 01-02 ОК 04-05 34;35
Тема 1.5 Патогенные микроорганизмы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Содержание учебного материала Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.	4	ОК 01-02 ОК 04-05 36
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие Санитарно-показательные микроорганизмы и их значение для оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и условий производства.	4	ОК 01-02 ОК 04-05 У2
Тема 1.6 Микробиология основных пищевых продуктов	Содержание учебного материала Микробиология основных пищевых продуктов (мясных, рыбных, молочных, жировых, консервов). Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	12	ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01-02 ОК 04-05 38-311
	Тематика практических занятий	8	ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01-02 ОК 04-05
	Практическое занятие Изучение свойств микроорганизмов, вызывающих порчи пищевых продуктов	4	
	Практическое занятие Схема микробиологического контроля	4	

	пищевых продуктов		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач	2	
Тема 1.7 Пищевые заболевания	Содержание учебного материала	6	ОК 01-02 ОК 04-05 37
	Пищевые инфекции, их виды, отличительные признаки. Зооантропонозные инфекции. Профилактические мероприятия. Острые кишечные инфекции: дизентерия, холера, брюшной тиф, паратиф А и В. Переживаемость на пищевых продуктах и объектах внешней среды		
	Пищевые токсикоинфекции. Условия их возникновения. Механизм передачи инфекции. Возбудители токсикоинфекций. Роль отдельных продуктов в возникновении заболевания. Меры профилактики		
	Пищевые токсикозы. Условия их возникновения. Механизм развития болезни. Характеристика возбудителей и признаков отравлений. Роль отдельных продуктов в возникновении инфекции. Меры профилактики.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач	2	
Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве		30	
Тема 2.1 Личная гигиена работников пищевых производств.	Содержание учебного материала	2	ОК 01-02 ОК 04-05 312
	Личная гигиена: уход за кожей тела, полостью рта, требования к чистоте рук. Производственный маникюр. Производственная гигиена. Санитарная одежда. Медицинский контроль персонала		

	пищевых предприятий. Личная медицинская книжка. Заболевания, препятствующие работе на пищевых предприятиях.		
	Тематика практических занятий	4	ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01-02 ОК 04-05 У4-У5; 312
	Практическое занятие Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	4	
Тема 2.2 Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий	Содержание учебного материала	2	ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01-02 ОК 04-05 313-314
	Санитарно-эпидемиологические основы проектирования пищевых предприятий Санитарные требования к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха. Гигиена водоснабжения. Источники, способы очистки и обеззараживания воды. Нормативные требования к качеству питьевой воды.. Санитарные требования к устройству канализации, сбору и вывозу пищевых отходов и мусора.		
Тема 2.3 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Содержание учебного материала	4	ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01-02 ОК 04-05 313-314
	Санитарно-гигиенические требования к устройству оборудованию и содержанию помещений в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудованию, инвентарю, посуде в организациях питания.		
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с информационными средствами обучения на бумажном и электронном	2	

	носителях. Подготовка докладов.		
Тема 2.4 Санитарно-гигиенические требования к производству и реализации продукции	Содержание учебного материала	4	ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01-02 ОК 04-05 313-314
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		
	Санитарные требования к реализации готовой продукции. Контроль качества готовой продукции: лабораторный контроль. Микробиологические показатели безопасности готовых изделий.		
	Тематика лабораторных работ	4	ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01-02 ОК 04-05 У3-У5
	Лабораторная работа Санитарно-бактериологический анализ проб воды, воздуха, смывов с рук, оборудования, тары.	4	
Тема 2.5 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01-02 ОК 04-05 312-315
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач	2	
Промежуточная аттестация в форме ДЗ			ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01-02 ОК 04-05 У 1-5 З 1-15
Всего:		94	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации рабочей программы

Для реализации рабочей программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет общепрофессиональных дисциплин № 16, оснащенный оборудованием:

стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, ноутбук ASUS K50AF с выходом в сеть Интернет и программным обеспечением: Microsoft Windows 7(Контракт №0327100004511000026-45788 от 06.06.2011), LibreOffice (бесплатное\свободно распространяемое), Яндекс Браузер (бесплатное\свободно распространяемое); экран Projecta SlimScreen (180x180 см) Matte WhiteS, Case Black Grey; мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP , 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D), комплект презентаций, комплект плакатов.

Лаборатория Микробиологии санитарии и гигиены № 12, оснащенная лабораторным оборудованием и посудой:

стол и стул для преподавателя, комплект лабораторной мебели для обучающихся, шкафы для хранения реактивов, химической посуды;

автоклав, термостаты, сушильный шкаф, микроскопы, петли бактериологические, водяная баня, весы аналитические, весы теххимические, штативы металлические, эксикаторы, термометры, бытовой холодильник, аппарат для сушки слайдов, спиртовки, реактивы, питательные среды, красители, физиологический раствор;

пробирки лабораторные, пипетки, чашки Петри, предметные стекла, покровные стекла, стаканы химические с носиком, колбы конические Эрленмейера; инструкционные карты, стенды, плакаты.

Кабинет Информационных технологий в профессиональной деятельности № 26, оснащенный оборудованием:

стол и кресло для преподавателя, столы и кресла для обучающихся, персональные компьютеры ALTA Wing B730MDi3-3225 монитор ViewSonic – 13 шт. с выходом в сеть Интернет и программным обеспечением: MS Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Microsoft Office 2010(договор 14-0512 от 25.05.2012), Конструктор тестов 3.1(договор 697994-M26 от 01.12.2009), Монтаж холодильно-компрессорных машин(договор 32 от 05.07.2011), КОМПАС-3D (сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Project Expert(договор Tr000128238 от 12.12.2016), 7 Zip(бесплатное\свободно распространяемое), переносное мультимедийное оборудование (экран Projecta SlimScreen (180x180 см) Matte WhiteS, Case Black Grey, мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP , 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D).

Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки):

столы и стулья для обучающихся, стол и стул для преподавателя, персональные компьютеры АРМ тип 4 ALTA – 3шт. с выходом в сеть Интернет и с

доступом в электронную информационно-образовательную среду университета, библиотечный фонд.

Программное обеспечение: Microsoft Windows XP, LibreOffice (бесплатное\свободно распространяемое), графический редактор Gimp (бесплатное\свободно распространяемое), СПС «Консультант Плюс» (договор 5329-С от 01.06.2015), ПСС «Техэксперт» (контракт 120 от 30.07.2015), Inkscape Project (бесплатное\свободно распространяемое), Налогоплательщик ЮЛ (бесплатное\свободно распространяемое), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), MathCad Edu (договор 06-1113 от 15.11.2013). МФУ Sharp AR-5316.

Учебно-методическое обеспечение:

Учебно-методический комплекс дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», включающий учебное пособие, лабораторный практикум, рабочую тетрадь, методические указания по изучению дисциплины, методические рекомендации по преподаванию дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы

Для реализации рабочей программы дисциплины библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы.

3.2.1. Основные источники (ОИ):

3.2.1. Основные источники (ОИ):

ОИ 1. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве: учебное пособие / Сост. Л. А. Панаскина. – Брянск: ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020. – 90 с.

ОИ 2. Лабораторный практикум по дисциплине Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве: учеб. пособ. для выполнения лабораторных работ / Л. А. Панаскина. – Брянск: Брянский ГАУ, 2023. – 58 с.

ОИ 3. Рабочая тетрадь по дисциплине Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве: учебное пособие / Сост. Л. А. Панаскина. – Брянск: ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2023. – 31 с.

ОИ 4. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 233 с.

3.2.2. Дополнительные источники (ДИ):

ДИ 1. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности : учебник / Л.В. Мармузова. – 6-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2004. – 160 с.

ДИ 2. Скокан Л. Е., Жарикова Г. Г. Микробиология основных видов сырья и полуфабрикатов в производстве кондитерских изделий / Л. Е. Скокан, Г. Г. Жарикова. - М.: ДеЛи принт, 2006 - 148 с.

ДИ 3. Госманов, Р. Г. Основы микробиологии : учебник / Р. Г. Госманов, А. К. Галиуллин, Ф. М. Нургалиев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-3936-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131026> .— Режим доступа: для авториз. пользователей.

ДИ 4. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3798-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123667> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.3.3. Интернет-ресурсы (И-Р):

И-Р 1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам, <http://window.edu.ru/catalog/> . - Заглавие с экрана.

И-Р 2. Санитария и гигиена в пищевой промышленности / Продукты питания: сайт // Режим доступа: <http://www.comodity.ru/gigiena/> .- Заглавие с экрана.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Умения:	
использовать лабораторное оборудование;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите лабораторных работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене
определять основные группы микроорганизмов;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите лабораторных работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене
проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите лабораторных работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий

результатам;	на экзамене
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите лабораторных работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите лабораторных работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене
Знания:	
основные понятия и термины микробиологии;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на экзамене
классификацию микроорганизмов;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля
морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля
роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на экзамене
характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на экзамене
особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на экзамене
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на экзамене
микробиологию основных пищевых продуктов;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на экзамене
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов

	и тестирования на экзамене
возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на экзамене
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на экзамене
правила личной гигиены работников организации питания;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на экзамене
санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, таре;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на экзамене
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на экзамене
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на экзамене

Критерии оценок:

Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям

Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.

Точность оценки, самооценки выполнения

Соответствие требованиям инструкций, регламентов

Рациональность действий и т.д.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения проверяют у обучающихся не только освоенные умения и усвоенные знания, но и сформированность общих и профессиональных компетенций.

Технологии формирования общих компетенций

Код и содержание общих компетенций	Технологии формирования ОК (на учебных занятиях)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиа-ресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Демонстрация ответственности за принятые решения, обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения, обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных).