

**Департамент образования и науки Тюменской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Тюменской области
«Агротехнологический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ**

по профессии
среднего профессионального образования
естественнонаучного профиля

Рабочая программа ОП.02 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации по профессии среднего профессионального образования 19.01.10 Мастер производства молочной продукции.

УТВЕРЖДАЮ:

Зав.отделением ГАПОУ ТО «АТК»

(отделение Нижняя Тавда)

_____ И.В.Иволгина

Рабочая программа рассмотрена на заседании

ПЦК профессиональных дисциплин

Протокол №__ от «__» _____ 2017 г.

Председатель ПЦК

_____ А.В. Кузнецова

Разработчик:

Кузнецова А.В. – преподаватель ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»
отделение с. Нижняя Тавда

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины (далее - программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.10 Мастер производства молочной продукции.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС: общепрофессиональный цикл (ОП.02).

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: приобретение учащимися знаний основ микробиологии, санитарии и гигиены, необходимых им для дальнейшей трудовой деятельности, формирование санитарной культуры у учащихся.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.

знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей.)

ПК 1.1. Выполнять процессы механической обработки молока.

ПК 1.2. Выполнять процессы термической обработки молока.

ПК 1.3. Производить нормализацию смеси.

ПК 1.4. Регулировать работу оборудования для механической и термической обработки молока.

ПК 2.1. Вести процесс производства различных видов питьевого молока и молочных напитков.

ПК 2.2. Готовить закваски.

ПК 2.3. Вести процесс производства кисломолочной продукции.

ПК 2.4. Вести процесс производства сметаны.

ПК 2.5. Вести процесс производства творога и сырково-творожных изделий.

ПК 2.6. Фасовать готовую продукцию.

ПК 2.7. Регулировать работу оборудования для производства цельномолочной и кисломолочной продукции.

ПК 3.1. Производить сливочное масло методом сбивания на различных видах оборудования.

ПК 3.2. Производить сливочное масло методом преобразования высокожирных сливок.

ПК 3.3. Производить топленое масло.

ПК 3.4. Фасовать готовую продукцию.

ПК 3.5. Регулировать работу оборудования для производства различных видов масла.

ПК 4.1. Готовить закваски и компоненты для различных видов сыров.

ПК 4.2. Производить твердые сычужные сыры.

ПК 4.3. Производить мягкие сычужные сыры.

ПК 4.4. Производить рассольные сычужные сыры.

ПК 4.5. Производить различные виды плавленых сыров

ПК 4.6. Регулировать работу оборудования для производства различных видов сыров.

ПК 5.1. Руководить организацией труда рабочих в смене.

ПК 5.2. Вести учет и отчетность по производству молочной продукции.

ПК 5.3. Анализировать пороки продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.

1.4. Количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часов;
- внеаудиторная самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические работы	16
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Общая микробиология		
Тема 1.1. Классификация микроорганизмов	<p>Основные понятия, термины и сведения развития микробиологии. Роль микробов в природе. История открытия и изучения микробов.</p> <p>Виды микробов и их размеры.</p> <p>Бактерия, их форма, строение и размножение.</p> <p>Плесневые грибы, их форма, строение и размножение. Дрожжи, их форма, строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов.</p> <p>Ультрамикробы. Вирусы и их особенности.</p> <p>Химический состав микробов. Питание микробов. Дыхание микробов. Обмен веществ. Рост микробной культуры</p> <p>Влияние внешней среды на микроорганизмы</p>	3	2
	Практическая работа № 1. Устройство микроскопа и правила работы с ним. Способы приготовления препаратов для микроскопирования.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. №1. Составить тест на тему: «Микробиология основных пищевых продуктов»	2	
Тема 1.2. Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Классификация пищевых инфекций и пищевых отравлений. Характерные признаки. Возбудители. Инкубационный период.</p> <p>Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Меры предупреждения.</p> <p>Общие понятия об инфекционных заболеваниях и зоонозных заболеваниях. Меры предупреждения. Общие понятия о пищевых отравлениях. Профилактика пищевых отравлений.</p> <p>Общие понятия о глистных заболеваниях. Виды глистов. Меры профилактики.</p>	3	2
	Практическая работа №2. Основные отличительные признаки пищевых инфекций от пищевых отравлений микробной этиологии.	1	
	Практическая работа №3. Причины попадания вредных микроорганизмов в готовую продукцию пищевых производств.	2	
	Практическая работа №4. Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Меры предупреждения пищевых инфекций.	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся № 2. Подготовить схему на тему: «Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами».	2	
	№3. Заполнить таблицу «Заболевания, возникающие при употреблении недоброкачественных продуктов».	1	
Раздел 2.	Основы санитарии и гигиены		
Тема 2.1. Санитарные	Содержание учебного материала		2

<p>требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции</p>	<p>Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов.</p> <p>Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу изготовления продукции.</p> <p>Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению скоропортящихся продукции.</p> <p>Санитарно-эпидемиологические требования к использованию пищевых добавок.</p> <p>и генетически модифицированных пищевых продуктов.</p> <p>Санитарные требования к реализации готовой продукции, к обслуживанию потребителей.</p> <p>Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой продукции.</p> <p>Организация и проведение производственного контроля</p> <p>Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала в пищевом производстве. Санитарные требования к посуде, таре. Санитарные требования к маркировке, мытью, дезинфицированию и хранению инвентаря и посуды.</p> <p>Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.</p> <p>Режим мытья посуды.</p>	<p>6</p>	
	<p>Практическая работа №5. Обследование учебного цеха и оценка его водоснабжения, канализации, отопления, освещения с целью проверки соблюдения санитарных правил и разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований.</p>	<p>2</p>	
	<p>Практическая работа №6. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов.</p>	<p>1</p>	
	<p>Практическая работа №7. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и изготовления продукции.</p>	<p>1</p>	
	<p>Практическая работа №8. Санитарные требования к реализации готовой продукции.</p>	<p>1</p>	
	<p>Практическая работа № 9. Правила мойки столовой посуды.</p>	<p>1</p>	
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</p> <p>№ 4. Составить схему размещения и благоустройства территории организаций пищевых производств.</p> <p>№ 5. Написать сообщение на тему «Новые и традиционные упаковочные материалы. Гигиенические требования к упаковочным материалам».</p>	<p>2 3</p>	
<p>Тема 2.2. Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Дезинфекция. Характеристика дезинфицирующих и моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.</p> <p>Борьба с насекомыми и грызунами в предприятиях пищевой промышленности.</p> <p>Практическая работа №10. Подготовка растворов дезинфицирующих и моющих средств для обработки оборудования и инвентаря.</p> <p>Практическая работа № 11. Санитарная обработка оборудования и инвентаря, посуды</p>	<p>3 1 1</p>	<p>2</p>

Тема 2.3. Личная гигиена работников пищевой промышленности	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся № 6. Составить схему на тему «Методы санитарно-гигиенической оценки продуктов» № 7. Подготовить сообщение на тему: «Причины заражения пищевых продуктов и их последствия»	2 2	2
	Содержание учебного материала		
	Личная гигиена персонала. Значение личной гигиены для профилактики пищевых заболеваний. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии. Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка работников пищевой промышленности. Личные медицинские книжки. Заболевания, препятствующие работе в пищевой промышленности. Санитарная одежда и правила пользования ею.	5	
	Практическая работа №12. Санитарная подготовка работников предприятий пищевой промышленности.	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся № 8. Выполнить конспект на тему «Меры предупреждения производственного травматизма». № 9. Составить тест на тему: «Правила пользования и хранения санитарной одежды»	2 2	
	Обязательная аудиторная нагрузка	36	
	Практическая работа	16	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося	18	
	Максимальная учебная нагрузка	54	

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. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены

- 1) Основное оборудование: рабочее место преподавателя – 1;
рабочие места обучающихся – 30;
компьютер - 1;
мультимедийный проектор;
экран;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Печатные издания:

- Емцев, В.Т. Микробиология: учебник для СПО. – Юрайт, 2016

Дополнительные источники:

- Богатова О.В. Промышленные технологии производства молочных продуктов: учебное пособие. – СПб.: Проспект Науки, 2014

Электронные издания (электронные ресурсы):

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве. [Электронный ресурс]:

[сайт]. -Электрон. дан. – Режим доступа: <https://lektsia.com/8x2388.html>, свободный

- Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии. [Электронный ресурс]: [сайт].

-Электрон. дан. – Режим доступа: <https://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=606636>, свободный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 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 оценки результатов обучения
уметь:	
Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Тест №1. Морфология микроорганизмов по теме 1.1. «Классификация микроорганизмов». Тест № 2. Влияние внешней среды на микроорганизмы микроорганизмов по теме 1.1. «Классификация микроорганизмов». Практическая работа №1. Устройство микроскопа и правила работы с ним. Способы приготовления препаратов для микроскопирования по теме 1.1. «Классификация микроорганизмов». Дифференцированный зачет
Соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства	Тест № 3. Пищевые инфекции и пищевые отравления по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.» Тест № 4. Глистные заболевания по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.» Тест № 5. Санитарные требования к деятельности предприятий пищевого производства по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции». Тест №6. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции». Тест № 7. Санитарные требования при обработке оборудования, инвентаря, посуды по теме 2.2 «Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация». Практические задания №1. Решение ситуационных задач по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»

	<p>Практические задания №2. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №2. Основные отличительные признаки пищевых инфекций от пищевых отравлений микробной этиологии по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практическая работа №3. Причины попадания вредных микроорганизмов в готовую продукцию пищевых производств по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.».</p> <p>Практическая работа №4. Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Меры предупреждения пищевых инфекций по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практическая работа №5. «Обследование учебного цеха и оценка его водоснабжения, канализации, отопления, освещения с целью проверки соблюдения санитарных правил и разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований» по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №6. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №7. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и изготовления продукции по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №8. Санитарные требования к реализации готовой продукции по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа № 9. Правила мойки столовой посуды по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №10. Подготовка растворов дезинфицирующих и моющих средств для обработки оборудования и инвентаря по теме 2.2 «Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация».</p> <p>Практическая работа № 11. Санитарная обработка оборудования и инвентаря, посуды по теме 2.2 «Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация».</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства	<p>Тест № 3. Пищевые инфекции и пищевые отравления по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Тест № 4. Глистные заболевания по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Тест № 5. Санитарные требования к деятельности предприятий пищевого производства по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Тест №6. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Тест № 7. Санитарные требования при обработке оборудования, инвентаря, посуды по теме 2.2 «Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация».</p> <p>Тест № 8. Гигиена труда по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Практические задания №1. Решение ситуационных задач по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практические задания №2. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и</p>

	<p>процессу изготовления продукции».</p> <p>Практические задания №3. Решение ситуационных задач по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Практическая работа №2. Основные отличительные признаки пищевых инфекций от пищевых отравлений микробной этиологии по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практическая работа №3. Причины попадания вредных микроорганизмов в готовую продукцию пищевых производств по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практическая работа №4. Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Меры предупреждения пищевых инфекций по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практическая работа №5. «Обследование учебного цеха и оценка его водоснабжения, канализации, отопления, освещения с целью проверки соблюдения санитарных правил и разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований» по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №6. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №7. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и изготовления продукции по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №8. Санитарные требования к реализации готовой продукции по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа № 9. Правила мойки столовой посуды по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №10. Подготовка растворов дезинфицирующих и моющих средств для обработки оборудования и инвентаря по теме 2.2 «Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация».</p> <p>Практическая работа № 11. Санитарная обработка оборудования и инвентаря, посуды по теме 2.2 «Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация».</p> <p>Практическая работа №12. Санитарная подготовка работников предприятий пищевой промышленности по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря</p>	<p>Тест № 5. Санитарные требования к деятельности предприятий пищевого производства по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Тест №6. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Тест № 7. Санитарные требования при обработке оборудования, инвентаря, посуды по теме 2.2 «Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация».</p> <p>Практические задания №2. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №5. «Обследование учебного цеха и оценка его водоснабжения, канализации, отопления, освещения с целью проверки соблюдения санитарных правил и разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований» по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и</p>

	<p>процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №6. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №7. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и изготовления продукции по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №8. Санитарные требования к реализации готовой продукции по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа № 9. Правила мойки столовой посуды по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №10. Подготовка растворов дезинфицирующих и моющих средств для обработки оборудования и инвентаря по теме 2.2 «Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация».</p> <p>Практическая работа № 11. Санитарная обработка оборудования и инвентаря, посуды по теме 2.2 «Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация».</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств</p>	<p>Тест № 5. Санитарные требования к деятельности предприятий пищевого производства по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Тест №6. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Тест № 7. Санитарные требования при обработке оборудования, инвентаря, посуды по теме 2.2 «Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация».</p> <p>Практические задания №2. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №5. «Обследование учебного цеха и оценка его водоснабжения, канализации, отопления, освещения с целью проверки соблюдения санитарных правил и разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований» по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №6. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №7. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и изготовления продукции по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №8. Санитарные требования к реализации готовой продукции по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа № 9. Правила мойки столовой посуды по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №10. Подготовка растворов дезинфицирующих и моющих средств для обработки оборудования и инвентаря по теме 2.2 «Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация».</p> <p>Практическая работа № 11. Санитарная обработка оборудования и инвентаря, посуды по теме 2.2 «Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация».</p>

	Дифференцированный зачет
знать:	
Основные группы микроорганизмов	<p>Тест №1. Морфология микроорганизмов по теме 1.1. «Классификация микроорганизмов».</p> <p>Тест № 2. Влияние внешней среды на микроорганизмы микроорганизмов по теме 1.1. «Классификация микроорганизмов».</p> <p>Практическая работа №1. Устройство микроскопа и правила работы с ним. Способы приготовления препаратов для микроскопирования по теме 1.1. «Классификация микроорганизмов».</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	<p>Тест № 3. Пищевые инфекции и пищевые отравления по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Тест № 4. Глистные заболевания по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Тест № 8. Гигиена труда по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Практические задания №1. Решение ситуационных задач по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практические задания №3. Решение ситуационных задач по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Практическая работа №2. Основные отличительные признаки пищевых инфекций от пищевых отравлений микробной этиологии по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практическая работа №3. Причины попадания вредных микроорганизмов в готовую продукцию пищевых производств по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.».</p> <p>Практическая работа №4. Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Меры предупреждения пищевых инфекций по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практическая работа №12. Санитарная подготовка работников предприятий пищевой промышленности по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	<p>Тест № 3. Пищевые инфекции и пищевые отравления по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Тест № 4. Глистные заболевания по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Тест № 8. Гигиена труда по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Практические задания №1. Решение ситуационных задач по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практические задания №3. Решение ситуационных задач по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Практическая работа №2. Основные отличительные признаки пищевых инфекций от пищевых отравлений микробной этиологии по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практическая работа №3. Причины попадания вредных микроорганизмов в готовую продукцию пищевых производств по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.».</p> <p>Практическая работа №4. Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Меры предупреждения пищевых инфекций по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практическая работа №12. Санитарная подготовка работников</p>

	<p>предприятий пищевой промышленности по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	<p>Тест № 3. Пищевые инфекции и пищевые отравления по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Тест № 4. Глистные заболевания по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Тест № 5. Санитарные требования к деятельности предприятий пищевого производства по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Тест №6. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Тест № 8. Гигиена труда по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Практические задания №1. Решение ситуационных задач по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практические задания №2. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практические задания №3. Решение ситуационных задач по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Практическая работа №2. Основные отличительные признаки пищевых инфекций от пищевых отравлений микробной этиологии по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практическая работа №3. Причины попадания вредных микроорганизмов в готовую продукцию пищевых производств по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практическая работа №4. Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Меры предупреждения пищевых инфекций по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практическая работа №5. «Обследование учебного цеха и оценка его водоснабжения, канализации, отопления, освещения с целью проверки соблюдения санитарных правил и разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований» по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №6. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №7. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и изготовления продукции по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №8. Санитарные требования к реализации готовой продукции по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа № 9. Правила мойки столовой посуды по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №12. Санитарная подготовка работников предприятий пищевой промышленности по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
Правила личной гигиены работников пищевых производств	<p>Тест № 5. Санитарные требования к деятельности предприятий пищевого производства по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления</p>

	<p>продукции».</p> <p>Тест №6. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Тест № 8. Гигиена труда по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Практические задания №2. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практические задания №3. Решение ситуационных задач по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Практическая работа №5. «Обследование учебного цеха и оценка его водоснабжения, канализации, отопления, освещения с целью проверки соблюдения санитарных правил и разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований» по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №6. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №7. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и изготовления продукции по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №8. Санитарные требования к реализации готовой продукции по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа № 9. Правила мойки столовой посуды по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №12. Санитарная подготовка работников предприятий пищевой промышленности по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	<p>Тест № 5. Санитарные требования к деятельности предприятий пищевого производства по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Тест №6. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Тест № 7. Санитарные требования при обработке оборудования, инвентаря, посуды по теме 2.2 «Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация».</p> <p>Тест № 8. Гигиена труда по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Практические задания №2. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практические задания №3. Решение ситуационных задач по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Практическая работа №5. «Обследование учебного цеха и оценка его водоснабжения, канализации, отопления, освещения с целью проверки соблюдения санитарных правил и разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований» по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №6. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу</p>

		<p>изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №7. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и изготовления продукции по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №8. Санитарные требования к реализации готовой продукции по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа № 9. Правила мойки столовой посуды по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №10. Подготовка растворов дезинфицирующих и моющих средств для обработки оборудования и инвентаря по теме 2.2 «Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация».</p> <p>Практическая работа № 11. Санитарная обработка оборудования и инвентаря, посуды по теме 2.2 «Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация».</p> <p>Практическая работа №12. Санитарная подготовка работников предприятий пищевой промышленности по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
Правила дезинфекции, дератизации	проведения дезинсекции,	<p>Тест № 5. Санитарные требования к деятельности предприятий пищевого производства по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Тест №6. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Тест № 7. Санитарные требования при обработке оборудования, инвентаря, посуды по теме 2.2 «Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация».</p> <p>Тест № 8. Гигиена труда по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Практические задания №2. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практические задания №3. Решение ситуационных задач по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Практическая работа №5. «Обследование учебного цеха и оценка его водоснабжения, канализации, отопления, освещения с целью проверки соблюдения санитарных правил и разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований» по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №6. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №7. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и изготовления продукции по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №8. Санитарные требования к реализации готовой продукции по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа № 9. Правила мойки столовой посуды по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №10. Подготовка растворов дезинфицирующих и моющих средств для обработки оборудования и инвентаря по теме 2.2</p>

	<p>«Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация».</p> <p>Практическая работа № 11. Санитарная обработка оборудования и инвентаря, посуды по теме 2.2 «Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация».</p> <p>Практическая работа №12. Санитарная подготовка работников предприятий пищевой промышленности по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
Общие компетенции	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>Тест № 3. Пищевые инфекции и пищевые отравления по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Тест № 4. Глистные заболевания по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Тест № 5. Санитарные требования к деятельности предприятий пищевого производства по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Тест №6. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Тест № 7. Санитарные требования при обработке оборудования, инвентаря, посуды по теме 2.2 «Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация».</p> <p>Тест № 8. Гигиена труда по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Практические задания №1. Решение ситуационных задач по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практические задания №2. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практические задания №3. Решение ситуационных задач по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Практическая работа №2. Основные отличительные признаки пищевых инфекций от пищевых отравлений микробной этиологии по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практическая работа №3. Причины попадания вредных микроорганизмов в готовую продукцию пищевых производств по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практическая работа №4. Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Меры предупреждения пищевых инфекций по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практическая работа №5. «Обследование учебного цеха и оценка его водоснабжения, канализации, отопления, освещения с целью проверки соблюдения санитарных правил и разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований» по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №6. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №7. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и изготовления продукции по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №8. Санитарные требования к реализации готовой продукции по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа № 9. Правила мойки столовой посуды по теме 2.1.</p>

	<p>«Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №10. Подготовка растворов дезинфицирующих и моющих средств для обработки оборудования и инвентаря по теме 2.2 «Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация».</p> <p>Практическая работа № 11. Санитарная обработка оборудования и инвентаря, посуды по теме 2.2 «Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация».</p> <p>Практическая работа №12. Санитарная подготовка работников предприятий пищевой промышленности по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<p>Тест №1. Морфология микроорганизмов по теме 1.1. «Классификация микроорганизмов».</p> <p>Тест № 2. Влияние внешней среды на микроорганизмы микроорганизмов по теме 1.1. «Классификация микроорганизмов».</p> <p>Тест № 5. Санитарные требования к деятельности предприятий пищевого производства по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Тест №6. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практические задания №2. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №1. Устройство микроскопа и правила работы с ним. Способы приготовления препаратов для микроскопирования по теме 1.1. «Классификация микроорганизмов».</p> <p>Практическая работа №5. «Обследование учебного цеха и оценка его водоснабжения, канализации, отопления, освещения с целью проверки соблюдения санитарных правил и разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований» по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №6. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №7. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и изготовления продукции по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №8. Санитарные требования к реализации готовой продукции по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа № 9. Правила мойки столовой посуды по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<p>Тест №1. Морфология микроорганизмов по теме 1.1. «Классификация микроорганизмов».</p> <p>Тест № 2. Влияние внешней среды на микроорганизмы микроорганизмов по теме 1.1. «Классификация микроорганизмов».</p> <p>Тест № 3. Пищевые инфекции и пищевые отравления по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Тест № 4. Глистные заболевания по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Тест № 7. Санитарные требования при обработке оборудования, инвентаря, посуды по теме 2.2 «Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация».</p>

	<p>Тест № 8. Гигиена труда по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Практические задания №1. Решение ситуационных задач по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практические задания №3. Решение ситуационных задач по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Практическая работа №1. Устройство микроскопа и правила работы с ним. Способы приготовления препаратов для микроскопирования по теме 1.1. «Классификация микроорганизмов».</p> <p>Практическая работа №2. Основные отличительные признаки пищевых инфекций от пищевых отравлений микробной этиологии по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практическая работа №3. Причины попадания вредных микроорганизмов в готовую продукцию пищевых производств по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.».</p> <p>Практическая работа №4. Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Меры предупреждения пищевых инфекций по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практическая работа №10. Подготовка растворов дезинфицирующих и моющих средств для обработки оборудования и инвентаря по теме 2.2 «Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация».</p> <p>Практическая работа № 11. Санитарная обработка оборудования и инвентаря, посуды по теме 2.2 «Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация».</p> <p>Практическая работа №12. Санитарная подготовка работников предприятий пищевой промышленности по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<p>Тест №1. Морфология микроорганизмов по теме 1.1. «Классификация микроорганизмов».</p> <p>Тест № 2. Влияние внешней среды на микроорганизмы микроорганизмов по теме 1.1. «Классификация микроорганизмов».</p> <p>Тест № 3. Пищевые инфекции и пищевые отравления по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Тест № 4. Глистные заболевания по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Тест № 5. Санитарные требования к деятельности предприятий пищевого производства по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Тест №6. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практические задания №1. Решение ситуационных задач по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практические задания №2. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №1. Устройство микроскопа и правила работы с ним. Способы приготовления препаратов для микроскопирования по теме 1.1. «Классификация микроорганизмов».</p> <p>Практическая работа №2. Основные отличительные признаки пищевых инфекций от пищевых отравлений микробной этиологии по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практическая работа №3. Причины попадания вредных микроорганизмов в готовую продукцию пищевых производств по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.».</p>

	<p>Практическая работа №4. Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Меры предупреждения пищевых инфекций по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практическая работа №5. «Обследование учебного цеха и оценка его водоснабжения, канализации, отопления, освещения с целью проверки соблюдения санитарных правил и разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований» по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №6. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №7. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и изготовления продукции по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №8. Санитарные требования к реализации готовой продукции по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа № 9. Правила мойки столовой посуды по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Тест № 3. Пищевые инфекции и пищевые отравления по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Тест № 4. Глистные заболевания по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Тест № 7. Санитарные требования при обработке оборудования, инвентаря, посуды по теме 2.2 «Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация».</p> <p>Практические задания №1. Решение ситуационных задач по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практическая работа №2. Основные отличительные признаки пищевых инфекций от пищевых отравлений микробной этиологии по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практическая работа №3. Причины попадания вредных микроорганизмов в готовую продукцию пищевых производств по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практическая работа №4. Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Меры предупреждения пищевых инфекций по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практическая работа №10. Подготовка растворов дезинфицирующих и моющих средств для обработки оборудования и инвентаря по теме 2.2 «Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация».</p> <p>Практическая работа № 11. Санитарная обработка оборудования и инвентаря, посуды по теме 2.2 «Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация».</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<p>Тест № 3. Пищевые инфекции и пищевые отравления по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Тест № 4. Глистные заболевания по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Тест № 8. Гигиена труда по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Практические задания №1. Решение ситуационных задач по теме 1.2.</p>

	<p>«Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.» Практические задания №3. Решение ситуационных задач по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Практическая работа №2. Основные отличительные признаки пищевых инфекций от пищевых отравлений микробной этиологии по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практическая работа №3. Причины попадания вредных микроорганизмов в готовую продукцию пищевых производств по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.».</p> <p>Практическая работа №4. Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Меры предупреждения пищевых инфекций по теме 1.2. «Пищевые инфекции и отравления. Глистные заболевания.»</p> <p>Практическая работа №12. Санитарная подготовка работников предприятий пищевой промышленности по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	<p>Тест № 5. Санитарные требования к деятельности предприятий пищевого производства по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Тест №6. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Тест № 8. Гигиена труда по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Практические задания №2. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практические задания №3. Решение ситуационных задач по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Практическая работа №5. «Обследование учебного цеха и оценка его водоснабжения, канализации, отопления, освещения с целью проверки соблюдения санитарных правил и разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований» по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №6. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №7. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и изготовления продукции по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №8. Санитарные требования к реализации готовой продукции по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа № 9. Правила мойки столовой посуды по теме 2.1. «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу изготовления продукции».</p> <p>Практическая работа №12. Санитарная подготовка работников предприятий пищевой промышленности по теме 2.3. «Личная гигиена работников пищевой промышленности».</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

Содержательная экспертиза рабочей программы учебной дисциплины

ОП.02 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

код, наименование учебной дисциплины

19.01.10 Мастер производства молочной продукции

код и наименование ФГОС

представленной Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Агротехнологический колледж»

указывается организация-разработчик

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины»					
1.	Перечень умений и знаний соответствует требованиям ФГОС /конкретизирует и (или) расширяет требования ФГОС в соответствии с региональными требованиями работодателей	да			
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины»					
2.	Результаты обучения сформулированы однозначно для понимания и оценивания.	да			
3.	Комплекс форм и методов контроля и оценки умений и знаний образует систему достоверной и объективной оценки уровня освоения дисциплины.	да			
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание учебной дисциплины»					
4.	Структура программы учебной дисциплины соответствует принципу единства теоретического и практического обучения.	да			
5.	Содержание учебного материала соответствует знаниям и умениям.	да			
6.	Содержательное распределение по темам дидактически соответствует разделам УД.	да			
7.	Почасовое распределение тем по разделам-оптимально (отражает объем и сложность учебного материала)	да			
8.	Содержательное распределение между «теорией», лабораторными работами, практическими занятиями, контрольными работами и внеаудиторной самостоятельной работой полностью соответствует результатами обучения .	да			
9.	Почасовое распределение между «теорией», лабораторными работами и практическими занятиями контрольными работами и внеаудиторной самостоятельной работой соответствует специфике основных показателей оценки результатов обучения.	да			
10.	Уровень освоения учебного материала определен с учетом формируемых умений в процессе выполнения лабораторных работ, практических занятий, внеаудиторной самостоятельной работы.	да			

11.	Тематика домашних заданий, внеаудиторной самостоятельной работы раскрывается «диагностичными» формулировками, отражающими овеществленный результат учебно-познавательной деятельности обучающегося, который можно проверить и оценить.	да			
12.	Объем времени на теоретическую подготовку по всем видам занятий оптимален для усвоения обозначенных знаний.	да			
13.	Объем и содержание лабораторных работ, практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы оптимален для формирования обозначенных умений.	да			
14.	Тематика курсовых работ представлена в достаточном объеме, соответствует специфике и обеспечивает усвоение знаний и формирование умений.	-			
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы дисциплины»					
15.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов лабораторных и практических работ, предусмотренных программой учебной дисциплины.	да			
16.	Перечисленное оборудование в достаточной мере обеспечивает проведение всех видов практических занятий и лабораторных работ, предусмотренных программой учебной дисциплины.	да			
17.	Перечень рекомендуемых основных и дополнительных источников содержательно достаточен для реализации образовательного процесса.	да			

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ (из трех альтернативных позиций следует выбрать одну)	да	нет
Программа учебной дисциплины может быть рекомендована к утверждению	да	
Программу учебной дисциплины следует рекомендовать к доработке		
Программу учебной дисциплины следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

замечаний нет

Ф.И.О. эксперта *Директор Молоцкого* (подпись) *И.В. Жетисков*
Дата *28.06.18* *протокол № 1*

