

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП. 04 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И
ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

по специальности

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

2016

Рабочая программа ОП. 04 Микробиология, санитария и гигиена 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 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

УТВЕРЖДАЮ:

Зав.отделением ГАПОУ ТО «АТК»

(отделение с. Нижняя Тавда)

 И.В.Иволгина

Рабочая программа рассмотрена на заседании

ПЦК профессиональных дисциплин

Протокол № 9 от «21» 06 2016 г.

Председатель ПЦК

 Е.Н. Плотникова

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. 04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

По профильному направлению 19. 00.00 Промышленная экология и биотехнология профессии.

Содержание образовательной программы по дисциплине ОП. 04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве дополнена часами:

1. Проводимыми на базовых предприятиях и выделена волнистым подчеркиванием

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ дисциплина входит в профессиональный цикл

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

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

- обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;
- проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- пользоваться микроскопической оптической техникой;
- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.

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

- основные группы микроорганизмов, их классификацию;
- значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;
- методы стерилизации и дезинфекции;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;
- правила личной гигиены работников;
- нормы гигиены труда;
- классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта;
- дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;
- основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;
- санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен владеть следующими компетенциями.

Результаты обучения (развитие общих компетенций)		Содержание компетенции
Шифр	Наименование	
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Представляет значение своей профессии окружающего мира. Демонстрирует устойчивый интерес к будущей профессии. Применяет полученные навыки для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Применяет навыки ведения собственного бизнеса в сельском хозяйстве. Решает социальные и профессиональные задачи. Оценивает свою деятельность и находит оптимальные решения.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	Умеет производить анализ профессиональных ситуаций, оценку и коррекцию поведения в ситуации продвижения на

	ответственность.	рынке труда по планированию профессиональной карьеры осуществлены в соответствии с личностными способностями, возможностями.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Осуществляет поиск информации, представленной в различных знаковых системах. Использует различные источники информации. Систематизирует, анализирует и обобщает неупорядоченную информацию. Использует информацию в виде тезисных планов, конспектов, таблиц. Обосновывает отбор и анализ информации в соответствии с профессиональной задачей.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Применяет информационные ресурсы при подготовке проектов, докладов, сообщений, составлении таблиц, подготовке презентаций, репортажей.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Использует в профессиональной и практической деятельности профессиональные термины, правила поведения при общении с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Несет ответственность за результат выполненного задания, независимо от уровня успеваемости и личного статуса. Понимает важности, актуальности принимаемых усилий, как команды, так и личности.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Осознанно ставит цели овладения видами профессионального и личностного роста и организует собственную деятельность по планированию повышения квалификации и профессиональной карьеры. Использует самостоятельный системный труд для достижения поставленной цели.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Применяет полученные практические навыки при решении технологических задач в профессиональной деятельности.
ПК 1.1	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов	Применяет профессиональные и специальные знания при приемке продукции животноводства, в определенной последовательности с учетом технологических нормативов и обеспечивающих получение заданного количества продукта определенного качества с минимальными потерями и затратами средств, учитывает качество продукции, с учетом требований СанПина
ПК 1.2	Производить убой скота, птицы и кроликов	Применяет профессиональные знания при убой скота, птицы и кроликов, в определенной последовательности с учетом технологических нормативов и обеспечивающих получение заданного количества продукта определенного качества с минимальными потерями и затратами средств, с учетом требований СанПина
ПК 1.3	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов	Выполняет процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов, в соответствии с требованиями СанПина
ПК 1.4	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха	Ведет контроль за работой технологического оборудования, контроль за сохранностью товарно – материальных ценностей, в соответствии с требованиями СанПина
ПК 2.1	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов	Применяет методики определений и измерений заданных характеристик продукции животноводства, при оценке и контроля сельскохозяйственного сырья на его безопасность и пищевой принадлежности, согласно требованиям, технических нормативных правовых актов и требований СанПина.
ПК 2.2	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)	Самостоятельно организует рабочее место, ведет технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам) в соответствии с правилами и нормами санитарных правил
ПК 2.3	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса	Соблюдает санитарные требования по обеспечению работы технологического оборудования в цехах переработки. Ведет контроль за работой технологического оборудования, контроль за сохранностью товарно – материальных ценностей.

ПК 3.1	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий	Применяет методики определений и измерений заданных характеристик продукции, при соблюдением условий хранения и сроков реализации сырья, при оценке и контроля количества и качества сырья, вспомогательных материалов, сельскохозяйственной продукции, в процессе приготовления колбасных и копченых изделий, согласно требованиям, технических нормативных правовых актов и требований СанПина.
ПК 3.2	Вести технологический процесс производства колбасных изделий	Применяет профессиональные и специальные знания при производстве колбасных изделий, в определенной последовательности с учетом технологических нормативов и обеспечивающих получение заданного количества продукта определенного качества с минимальными потерями и затратами средств, с учетом требований СанПина
ПК 3.3	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов	Применяет профессиональные и специальные знания при производстве копченых изделий и полуфабрикатов, в определенной последовательности с учетом технологических нормативов и обеспечивающих получение заданного количества продукта определенного качества с минимальными потерями и затратами средств, с учетом требований СанПина
ПК 3.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. Ведет контроль за работой технологического оборудования, контроль за сохранностью товарно – материальных ценностей, в соответствии с требованиями СанПина.
ПК 3.5.	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	Организует предпродажную подготовку сельскохозяйственной продукции, в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения. Выбирает приемы и методы предпродажной подготовки, для ведения эффективного деятельности организации в заданном (определенном) направлении, в соответствии с требованиями СанПина.
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.	Разрабатывает направления, цели и задачи развития предприятия, для достижения поставленных целей. Применяет методы планирования и инструментов организации работы для эффективной деятельности производства, согласно санитарно-гигиеническим требованиям.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	Выявляет методологический подход в работе с исполнителями. Обеспечивает оптимальное функционирование работ исполнителями, согласно санитарно-гигиеническим требованиям.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	Применяет механизмы регулирования трудового поведения в коллективе. Выделяет основы формирования мотивационной политики организации, содержания и отличий мотивационных теорий, методов мотивации и стимулирования труда, согласно санитарно-гигиеническим требованиям.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Применяет методы и приёмы эффективной организации производства и деятельности персонала. Осуществляет контроль реализации управленческих функций, согласно санитарно-гигиеническим требованиям.
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Применяет методы и приемов учета и отчетности при производстве продукции. Проводит анализ учета и отчетности, формулирует выводы и предложения по результатам анализа, согласно санитарно-гигиеническим требованиям.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часов;
- внеаудиторной 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)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
<u>практические занятия</u>	<u>15</u>
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Общая микробиология				
Тема 1.1. Развитие микроорганизмов	Содержание учебного материала. Теория.			
	1	Принципы систематики микроорганизмов. Классификация и номенклатура. Таксонометрическая категория микроорганизмов. Понятия «вид», «клон», «популяция». Классификация бактерий, вирусов, грибов. Роль бактерий в живой природе.	6	1
	2	Морфология основных групп микроорганизмов. Основные бактерии, их формы, величина, строение бактериальной клетки, спорообразование. Нитчатые грибы (плесени). Виды плесневых грибов, наиболее часто встречающиеся в пищевых продуктах. Дрожжи и их роль в образовании пороков пищевых продуктов. Использование дрожжей в пищевом производстве.		2
	3	ДНК как материальная основа наследственности. Генотип и фенотип. Получение новых, ценных для пищевой промышленности штаммов.		2
	4	Азотфиксирующие, аммонифицирующие, нитрифицирующие и денитрифицирующие микроорганизмы. Влияние продуктов распада белков и жиров на пищевые продукты. Разложение углеводов. Гомоферментативное и гетероферментативное брожение.		2
	5	Санитарно-гигиенический контроль качества воды. Способы очистки и дезинфекции воды. Микрофлора сточных вод пищевых предприятий, ее обеззараживание. Факторы, обуславливающие ее видовой и количественный состав. Микрофлора воздуха производственных помещений. Оценка качества воздуха по микробиологическим показателям.		2
	Практические работы №1 Устройство микроскопа. Приготовление окрашенных препаратов. Техника микроскопирования. №2 Питательные среды. Техника приготовления питательных сред. Способы стерилизации сред. №3 Методы посевов и учет микроорганизмов на питательных средах.		2 2 1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся: № 1. Составить тест на тему: «Способы культивирования микроорганизмов на питательных средах»		2	
Тема 1.2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции	Содержание учебного материала. Теория.			
	1	Понятие сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Основные виды сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Морфологические, культуральные и биохимические свойства сапрофитов и паразитов. Источники и профилактика обсеменения пищевых продуктов сапрофитными и патогенными микроорганизмами. Обеззараживание и переработка пищевого сырья, получаемого из неблагоприятных по инфекционным болезням хозяйств.	4	2

	2	Санитарно-показательные микроорганизмы в пищевом производстве. Понятие о санитарно - показательных микроорганизмах, требования, предъявляемые к ним. Бактерии группы кишечных палочек, их классификация, биологические свойства, дифференциация. Влияние их на качество пищевых продуктов. Санитарно-показательное значение отдельных родов бактерий группы кишечных палочек. Энтерококки, стафилококки, сульфидредуцирующие клостридии и другие бактерии как санитарно- показательные микроорганизмы.		2
	Практическая работа №4 Изучение свойств микроорганизмов.		5	
	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. Организация санитарно-гигиенического контроля на пищевых предприятиях				
Тема Санитария гигиена	2.1.	Содержание учебного материала. Теория.		
	1	Понятие санитарии и гигиены. Правила личной гигиены работников пищевых производств.	9	2
	2	Санитарно-гигиенические требования к пищевым предприятиям. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению скоропортящихся продукции. 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. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.		2
	3	Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль производства		2
	4	Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация.		2
	Практические работы №5. Нормативно - технологическая документация по МБК №6. Организация микробиологического и санитарно-гигиенического контроля производства		2 3	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся № 4. Составить схему размещения и благоустройства территории организаций пищевых производств. № 5. Написать сообщение на тему: <ul style="list-style-type: none"> Новые и традиционные упаковочные материалы. Гигиенические требования к упаковочным материалам». Понятие и сущность упаковки 		2 3	

	<ul style="list-style-type: none"> • Экологичность упаковки • Санитарно-химические исследования упаковки 	2	
	№ 6. Составить схему на тему «Методы санитарно-гигиенической оценки продуктов»	3	
	№ 7. Подготовить сообщение на тему: <ul style="list-style-type: none"> • Причины заражения пищевых продуктов и их последствия • Пищевые инфекции • Наиболее распространённые пищевые заболевания • Профилактика пищевых заболеваний • Причины заражения пищевой инфекцией 	2	
№ 8. Составить тест на тему: «Меры предупреждения производственного травматизма».			
		Максимальная учебная нагрузка:	51
		Обязательная аудиторная нагрузка	34
		Внеаудиторная самостоятельная работа	17

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, 2015

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:	
Обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами.	Тест №1. Морфология микроорганизмов по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов» Тест № 2. Влияние внешней среды на микроорганизмы по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов» Практическая работа №1 «Устройство микроскопа. Приготовление окрашенных препаратов. Техника микроскопирования» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов» Практическая работа №2 «Питательные среды. Техника приготовления питательных сред. Способы стерилизации сред» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов» Практическая работа №3 «Методы посевов и учет микроорганизмов на питательных средах» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»
Проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.	Тест №1. Морфология микроорганизмов по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов» Тест № 2. Влияние внешней среды на микроорганизмы по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов» Тест № 3. Пищевые инфекции и пищевые отравления по теме 1.2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции Тест № 4. Глистные заболевания 2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции Практическая работа №1 «Устройство микроскопа. Приготовление окрашенных препаратов. Техника микроскопирования» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов» Практическая работа №2 «Питательные среды. Техника приготовления питательных сред. Способы стерилизации сред» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов» Практическая работа №3 «Методы посевов и учет микроорганизмов на питательных средах» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов» Практические задания №1. Решение ситуационных задач 2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции

	Практическая работа №4. «Изучение свойств микроорганизмов» по теме 1.2. «Возбудители порчи сырья и готовой продукции»
Пользоваться микроскопической оптической техникой.	Тест №1. Морфология микроорганизмов по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов» Тест № 2. Влияние внешней среды на микроорганизмы по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов» Практическая работа №1 «Устройство микроскопа. Приготовление окрашенных препаратов. Техника микроскопирования» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов» Практическая работа №2 «Питательные среды. Техника приготовления питательных сред. Способы стерилизации сред» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов» Практическая работа №3 «Методы посевов и учет микроорганизмов на питательных средах» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»
Соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты.	Тест № 3. Пищевые инфекции и пищевые отравления по теме 1.2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции Тест № 4. Глистные заболевания 2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции. Тест № 5. Санитарные требования к деятельности предприятий производства по теме 2.1. «Санитария и гигиена» Тест №6. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями по теме 2.1. «Санитария и гигиена» Тест № 7. Санитарные требования при обработке оборудования, инвентаря, посуды по теме 2.1. «Санитария и гигиена» Тест № 8. Гигиена труда по теме 2.1. «Санитария и гигиена» Практические задания №1. Решение ситуационных задач 2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции Практические задания №2. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитария и гигиена» Практические задания №3. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитария и гигиена» Практическая работа №4. «Изучение свойств микроорганизмов» по теме 1.2. «Возбудители порчи сырья и готовой продукции» Практическая работа №5. «Нормативно - технологическая документация по МБК» по теме 2.1. «Санитария и гигиена» Практическая работа №6. «Организация микробиологического и санитарно-гигиенического контроля производства» по теме 2.1. «Санитария и гигиена»
Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Тест № 5. Санитарные требования к деятельности предприятий производства по теме 2.1. «Санитария и гигиена» Тест №6. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями по теме 2.1. «Санитария и гигиена» Практические задания №2. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитария и гигиена» Тест № 7. Санитарные требования при обработке оборудования, инвентаря, посуды по теме 2.1. «Санитария и гигиена» Тест № 8. Гигиена труда по теме 2.1. «Санитария и гигиена» Практические задания №3. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитария и гигиена» Практическая работа №5. «Нормативно - технологическая документация по МБК» по теме 2.1. «Санитария и гигиена» Практическая работа №6. «Организация микробиологического и санитарно-гигиенического контроля производства» по теме 2.1. «Санитария и гигиена»
Дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.	Тест № 5. Санитарные требования к деятельности предприятий производства по теме 2.1. «Санитария и гигиена» Тест №6. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями по теме 2.1. «Санитария и гигиена» Практические задания №2. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитария и гигиена» Тест № 7. Санитарные требования при обработке оборудования, инвентаря, посуды по теме 2.1. «Санитария и гигиена» Тест № 8. Гигиена труда по теме 2.1. «Санитария и гигиена» Практические задания №3. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитария и гигиена»

	<p>Практическая работа №5. «Нормативно - технологическая документация по МБК» по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практическая работа №6. «Организация микробиологического и санитарно-гигиенического контроля производства» по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p>
знать:	
Основные группы микроорганизмов, их классификацию	<p>Тест №1. Морфология микроорганизмов по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Тест № 2. Влияние внешней среды на микроорганизмы по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Тест № 3. Пищевые инфекции и пищевые отравления по теме 1.2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Тест № 4. Глистные заболевания 2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Практические задания №1. Решение ситуационных задач 2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Практическая работа №1 «Устройство микроскопа. Приготовление окрашенных препаратов. Техника микроскопирования» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №2 «Питательные среды. Техника приготовления питательных сред. Способы стерилизации сред» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №3 «Методы посевов и учет микроорганизмов на питательных средах» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №4. «Изучение свойств микроорганизмов» по теме 1.2. «Возбудители порчи сырья и готовой продукции»</p>
Значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных.	<p>Тест №1. Морфология микроорганизмов по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Тест № 2. Влияние внешней среды на микроорганизмы по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №1 «Устройство микроскопа. Приготовление окрашенных препаратов. Техника микроскопирования» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №2 «Питательные среды. Техника приготовления питательных сред. Способы стерилизации сред» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №3 «Методы посевов и учет микроорганизмов на питательных средах» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p>
Методы стерилизации и дезинфекции.	<p>Тест № 3. Пищевые инфекции и пищевые отравления по теме 1.2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Тест № 4. Глистные заболевания 2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Практические задания №1. Решение ситуационных задач 2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Практическая работа №4. «Изучение свойств микроорганизмов» по теме 1.2. «Возбудители порчи сырья и готовой продукции»</p>
Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.	<p>Тест № 5. Санитарные требования к деятельности предприятий производства по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест №6. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практические задания №2. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест № 7. Санитарные требования при обработке оборудования, инвентаря, посуды по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест № 8. Гигиена труда по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практические задания №3. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практическая работа №5. «Нормативно - технологическая документация по МБК» по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практическая работа №6. «Организация микробиологического и санитарно-гигиенического контроля производства» по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p>
Правила личной гигиены работников	<p>Тест № 5. Санитарные требования к деятельности предприятий производства по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест №6. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практические задания №2. Решение ситуационных задач по теме 2.1.</p>

	<p>Практические задания №3. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практическая работа №5. «Нормативно - технологическая документация по МБК» по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практическая работа №6. «Организация микробиологического и санитарно-гигиенического контроля производства» по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p>
Основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения	<p>Тест № 3. Пищевые инфекции и пищевые отравления по теме 1.2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Тест № 4. Глистные заболевания 2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Практические задания №1. Решение ситуационных задач 2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Практическая работа №4. «Изучение свойств микроорганизмов» по теме 1.2. «Возбудители порчи сырья и готовой продукции»</p>
Санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции	<p>Тест № 3. Пищевые инфекции и пищевые отравления по теме 1.2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Тест № 4. Глистные заболевания 2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Тест № 5. Санитарные требования к деятельности предприятий производства по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест №6. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест № 7. Санитарные требования при обработке оборудования, инвентаря, посуды по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест № 8. Гигиена труда по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практические задания №1. Решение ситуационных задач 2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Практические задания №2. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практические задания №3. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практическая работа №4. «Изучение свойств микроорганизмов» по теме 1.2. «Возбудители порчи сырья и готовой продукции»</p> <p>Практическая работа №5. «Нормативно - технологическая документация по МБК» по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практическая работа №6. «Организация микробиологического и санитарно-гигиенического контроля производства» по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p>
Общие компетенции	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>Тест № 5. Санитарные требования к деятельности предприятий производства по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест №6. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест № 7. Санитарные требования при обработке оборудования, инвентаря, посуды по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест № 8. Гигиена труда по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практические задания №2. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практические задания №3. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практическая работа №5. «Нормативно - технологическая документация по МБК» по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практическая работа №6. «Организация микробиологического и санитарно-гигиенического контроля производства» по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>Тест №1. Морфология микроорганизмов по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Тест № 2. Влияние внешней среды на микроорганизмы по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Тест № 3. Пищевые инфекции и пищевые отравления по теме 1.2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Тест № 4. Глистные заболевания 2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Практические задания №1. Решение ситуационных задач 2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Практическая работа №1 «Устройство микроскопа. Приготовление окрашенных препаратов. Техника микроскопирования» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №2 «Питательные среды. Техника приготовления</p>

	<p>питательных сред. Способы стерилизации сред» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №3 «Методы посевов и учет микроорганизмов на питательных средах» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №4. «Изучение свойств микроорганизмов» по теме 1.2. «Возбудители порчи сырья и готовой продукции»</p>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<p>Тест №1. Морфология микроорганизмов по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Тест № 2. Влияние внешней среды на микроорганизмы по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Тест № 5. Санитарные требования к деятельности предприятий производства по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест №6. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест № 7. Санитарные требования при обработке оборудования, инвентаря, посуды по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест № 8. Гигиена труда по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практические задания №2. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практические задания №3. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практическая работа №1 «Устройство микроскопа. Приготовление окрашенных препаратов. Техника микроскопирования» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №2 «Питательные среды. Техника приготовления питательных сред. Способы стерилизации сред» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №3 «Методы посевов и учет микроорганизмов на питательных средах» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №5. «Нормативно - технологическая документация по МБК» по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практическая работа №6. «Организация микробиологического и санитарно-гигиенического контроля производства» по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<p>Тест №1. Морфология микроорганизмов по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Тест № 2. Влияние внешней среды на микроорганизмы по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Тест № 3. Пищевые инфекции и пищевые отравления по теме 1.2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Тест № 4. Глистные заболевания 2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Практические задания №1. Решение ситуационных задач 2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Практическая работа №1 «Устройство микроскопа. Приготовление окрашенных препаратов. Техника микроскопирования» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №2 «Питательные среды. Техника приготовления питательных сред. Способы стерилизации сред» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №3 «Методы посевов и учет микроорганизмов на питательных средах» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №4. «Изучение свойств микроорганизмов» по теме 1.2. «Возбудители порчи сырья и готовой продукции»</p>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>Тест № 3. Пищевые инфекции и пищевые отравления по теме 1.2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Тест № 4. Глистные заболевания 2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Тест № 5. Санитарные требования к деятельности предприятий производства по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест №6. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест № 7. Санитарные требования при обработке оборудования, инвентаря, посуды по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест № 8. Гигиена труда по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p>

	<p>Практические задания №1. Решение ситуационных задач 2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Практические задания №2. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практические задания №3. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практическая работа №4. «Изучение свойств микроорганизмов» по теме 1.2. «Возбудители порчи сырья и готовой продукции»</p> <p>Практическая работа №5. «Нормативно - технологическая документация по МБК» по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практическая работа №6. «Организация микробиологического и санитарно-гигиенического контроля производства» по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Тест № 5. Санитарные требования к деятельности предприятий производства по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест №6. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест № 7. Санитарные требования при обработке оборудования, инвентаря, посуды по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест № 8. Гигиена труда по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практические задания №2. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практические задания №3. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практическая работа №5. «Нормативно - технологическая документация по МБК» по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практическая работа №6. «Организация микробиологического и санитарно-гигиенического контроля производства» по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>Тест №1. Морфология микроорганизмов по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Тест № 2. Влияние внешней среды на микроорганизмы по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Тест № 3. Пищевые инфекции и пищевые отравления по теме 1.2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Тест № 4. Глистные заболевания 2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Практические задания №1. Решение ситуационных задач 2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Практическая работа №1 «Устройство микроскопа. Приготовление окрашенных препаратов. Техника микроскопирования» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №2 «Питательные среды. Техника приготовления питательных сред. Способы стерилизации сред» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №3 «Методы посевов и учет микроорганизмов на питательных средах» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №4. «Изучение свойств микроорганизмов» по теме 1.2. «Возбудители порчи сырья и готовой продукции»</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Тест № 5. Санитарные требования к деятельности предприятий производства по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест №6. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест № 7. Санитарные требования при обработке оборудования, инвентаря, посуды по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест № 8. Гигиена труда по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практические задания №2. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практические задания №3. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практическая работа №5. «Нормативно - технологическая документация по МБК» по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практическая работа №6. «Организация микробиологического и санитарно-гигиенического контроля производства» по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены</p>	<p>Тест №1. Морфология микроорганизмов по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p>

технологий в профессиональной деятельности.	<p>Тест № 2. Влияние внешней среды на микроорганизмы по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Тест № 5. Санитарные требования к деятельности предприятий производства по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест №6. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест № 7. Санитарные требования при обработке оборудования, инвентаря, посуды по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест № 8. Гигиена труда по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практическая работа №1 «<u>Устройство микроскопа. Приготовление окрашенных препаратов. Техника микроскопирования</u>» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практические задания №2. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практические задания №3. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практическая работа №2 «<u>Питательные среды. Техника приготовления питательных сред. Способы стерилизации сред</u>» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №3 «<u>Методы посевов и учет микроорганизмов на питательных средах</u>» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №5. «<u>Нормативно - технологическая документация по МБК</u>» по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практическая работа №6. «<u>Организация микробиологического и санитарно-гигиенического контроля производства</u>» по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p>
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов	<p>Тест №1. Морфология микроорганизмов по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Тест № 2. Влияние внешней среды на микроорганизмы по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Тест № 3. Пищевые инфекции и пищевые отравления по теме 1.2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Тест № 4. Глистные заболевания 2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Практические задания №1. Решение ситуационных задач 2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Практическая работа №1 «<u>Устройство микроскопа. Приготовление окрашенных препаратов. Техника микроскопирования</u>» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №2 «<u>Питательные среды. Техника приготовления питательных сред. Способы стерилизации сред</u>» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №3 «<u>Методы посевов и учет микроорганизмов на питательных средах</u>» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №4. «<u>Изучение свойств микроорганизмов</u>» по теме 1.2. «Возбудители порчи сырья и готовой продукции»</p>
ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов	<p>Тест №1. Морфология микроорганизмов по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Тест № 2. Влияние внешней среды на микроорганизмы по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №1 «<u>Устройство микроскопа. Приготовление окрашенных препаратов. Техника микроскопирования</u>» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №2 «<u>Питательные среды. Техника приготовления питательных сред. Способы стерилизации сред</u>» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №3 «<u>Методы посевов и учет микроорганизмов на питательных средах</u>» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p>
ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий	<p>Тест №1. Морфология микроорганизмов по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Тест № 2. Влияние внешней среды на микроорганизмы по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Тест № 3. Пищевые инфекции и пищевые отравления по теме 1.2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Тест № 4. Глистные заболевания 2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Практические задания №1. Решение ситуационных задач 2. Возбудители порчи</p>

	<p>сырья и готовой продукции</p> <p>Практическая работа №1 «Устройство микроскопа. Приготовление окрашенных препаратов. Техника микроскопирования» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №2 «Питательные среды. Техника приготовления питательных сред. Способы стерилизации сред» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №3 «Методы посевов и учет микроорганизмов на питательных средах» по теме 1.1. «Развитие микроорганизмов»</p> <p>Практическая работа №4. «Изучение свойств микроорганизмов» по теме 1.2. «Возбудители порчи сырья и готовой продукции»</p>
ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий	<p>Тест № 3. Пищевые инфекции и пищевые отравления по теме 1.2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Тест № 4. Глистные заболевания 2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Тест № 5. Санитарные требования к деятельности предприятий производства по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест №6. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест № 7. Санитарные требования при обработке оборудования, инвентаря, посуды по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест № 8. Гигиена труда по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практические задания №1. Решение ситуационных задач 2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Практические задания №2. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практические задания №3. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практическая работа №4. «Изучение свойств микроорганизмов» по теме 1.2. «Возбудители порчи сырья и готовой продукции»</p> <p>Практическая работа №5. «Нормативно - технологическая документация по МБК» по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практическая работа №6. «Организация микробиологического и санитарно-гигиенического контроля производства» по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p>
ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов	<p>Тест № 3. Пищевые инфекции и пищевые отравления по теме 1.2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Тест № 4. Глистные заболевания 2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Тест № 5. Санитарные требования к деятельности предприятий производства по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест №6. Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест № 7. Санитарные требования при обработке оборудования, инвентаря, посуды по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Тест № 8. Гигиена труда по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практические задания №1. Решение ситуационных задач 2. Возбудители порчи сырья и готовой продукции</p> <p>Практические задания №2. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практические задания №3. Решение ситуационных задач по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практическая работа №4. «Изучение свойств микроорганизмов» по теме 1.2. «Возбудители порчи сырья и готовой продукции»</p> <p>Практическая работа №5. «Нормативно - технологическая документация по МБК» по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p> <p>Практическая работа №6. «Организация микробиологического и санитарно-гигиенического контроля производства» по теме 2.1. «Санитария и гигиена»</p>

Содержательная экспертиза рабочей программы учебной дисциплины

ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.

(код, наименование учебной дисциплины)

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

(код и наименование специальности)

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 «диагностическими» формулировками, отражающими овеществленный результат учебно-познавательной деятельности обучающегося, который можно проверить и оценить.	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:



Ф.И.О. эксперта

Анжела Сергеевна Васильева (подпись) *Ан*