

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Алатырский технологический колледж»
Министерства образования Чувашской Республики

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП 01. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

ДЛЯ ПРОФЕССИИ

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Алатырь 2023 г.

Разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер


УТВЕРЖДЕНО
Приказом
от "30" августа 2023г.
№70



РЕКОМЕНДОВАНО

Экспертным советом ОУ

Протокол от "30" августа 2023г. № 1

Председатель Экспертного совета  В.Н. Пичугин

СОГЛАСОВАНО

Любавина С.К., директор ООО «Надежда»

Кафе «Пилигрим»

Приказ от " 28" августа 2023 г.

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК по профессиям легкой промышленности, строительства и металлообработки

Протокол от "29" августа 2023г. № 1

Председатель ПЦК: _____ /О.Н. Согомоян/

Разработчик:

Соколенко Н.В., преподаватель

"28" августа 2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАМММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	–соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	–основные понятия и термины микробиологии;
ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	–определять источники микробиологического загрязнения;	–основные группы микроорганизмов,
ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	–производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,	–микробиология основных пищевых продуктов;
ПК 1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	–обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	–правила личной гигиены работников организации питания;
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и ре-	–готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	–классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
	–загрязнения	–правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
	–проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	–основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
	рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	–возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
		–методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции

<p>гламентами</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные</p>	<p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	
--	--	--

<p>материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>		
--	--	--

<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>		
<p>ОК 01Выбирать способы решения</p>	<p>Распознавать задачу</p>	<p>Актуальный профес-</p>

<p>задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>сиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траекто-</p>

	личностного развития	рии профессионального развития и самообразования
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственных языках с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной дея-

	своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	тельности особенности производства правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования.	Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы: 44 часа, в том числе:

теоретическое обучение: 24 часа;

практическое обучение: 12 часа;

промежуточная аттестация: 6 часов;

консультации: 2 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Учебная нагрузка обучающегося	44
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные занятия	-
практические занятия	12
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Промежуточная аттестация в форме:	8
Экзамена во 2 семестре	
Консультации	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	5
Введение	Содержание учебного материала	2	
	1 Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера, И.И. Мечникова, А.А. Лебедева. Проблемы спроса на экономические ресурсы предприятий общественного питания. Цена труда.	2	ОК 1-7, 9,10,11
Раздел 1	Основы микробиологии в пищевом производстве	10	
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	4	
	1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1 - 1.5 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 – 5.5
	Практические занятия	2	
	1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.	2	
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала	6	
	1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1 - 1.5 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 – 5.5
	2. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля.	2	
	Практические занятия	2	

	Определение наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах.	2	
Раздел 2	Основы физиологии питания	14	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	4	
	1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1 - 1.5 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 – 5.5
	Практические занятия	2	
	1. Сравнительная характеристика продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.	2	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	2	
	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1 - 1.5 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 – 5.5
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	4	
	1. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийной пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчета энергетической ценности блюда.	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1 - 1.5 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 – 5.5
	Практические занятия	2	
	1. Расчет суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	1	
	2. Расчет калорийности блюда.	1	
Тема 2.4 .Рациональное	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9,10

сбалансированное питание для различных групп населения	1.	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания.	2	ПК 1.1 - 1.5 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 – 5.5
	Практические занятия		2	
	1.	Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
Раздел 3.	Санитария и гигиена в пищевом производстве		10	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала		2	
	1.	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию фирменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1 - 1.5 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 – 5.5
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала		2	
	1.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря, посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания.	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1 - 1.5 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 – 5.5
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала		4	
	1.	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1 - 1.5 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 – 5.5
	2.	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.); санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.		
	Практические занятия		2	
1.	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2		
Тема 3.4 Санитарно-	Содержание учебного материала		2	

гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	1.	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация.	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1 - 1.5 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 – 5.5
	2.	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.		
Промежуточная аттестация Консультация			6	
			2	
Всего:			44	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины имеется в наличии кабинет основы микробиологии, санитарии и гигиены.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор, принтер, парты, наглядные пособия, Аквадистиллятор, Анализатор молока "Лактан 1-4", Весы "Масса К" ВК -300 , Видеоокуляр НВ-320, Люминоскоп "Филин", Микроскоп "Микромед С-11", Микроскоп "Биомед 2П-3м", Микроскоп ЛОМО "Микед - 1", Прибор ОЧМ-М для определения степени чистоты молока, Стол для титрования С-12ПЛ- 2 шт, Стол лабораторный С-13 ПА, Стол лабораторный С-12 Л, Стол письменный с подвесной тумбой (для преподавателя), Термостат ТС -80, Устройство для сушки посуды, Центрифуга, Шкаф вытяжной ШВ 111 –ПА , Шкаф, Шкаф для хранения реактивов ТШ -101, Шкаф для хранения реактивов ТШ -102, Весы медицинские, Стол письменный, Эл. Плитка.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1 Печатные издания:

Нормативные:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 декабря 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. - <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 2016-01-01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 - 01-01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01-01. – М.: Стандартиформ, 2014.- 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015-01-01. –М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
<http://www.ohranatruda.ru/otbibliu/normativ/data normativ /46/46201/>
12. СП. 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
<http://www.ohranatruda.ru/otbiblio/normativ/data normativ/46/46201/>
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 №Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
<http://ohranatruda.ru/otbiblio/normativ/datanormativ/9/9744/>
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Учебники:

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве./ Т.А. Лаушкина.-М.: Издательский центр « Академия», 2018.- 240с.
2. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 1 (2-е изд.)/ А.А.Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко- М.: Изда-

тельский центр «Академия», 2018.- 256с

3. Мартинчик А.М. Микробиология, физиология питания, санитария. / А.Н.Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. –М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 352с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания./ Г.Г.Лутошкина. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 64с .
2. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания./ Г.Г.Лутошкина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 64с.
3. Мартинчик А.Н. Физиология питания. / А.Н.Мартинчик.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 240с.

3.2.3. Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе[Электронный ресурс]. –Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. –Режим доступа: www.gramotey.com
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. –Режим доступа: www.rusarticles.com
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. –Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru
9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creative)
10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. –Режим доступа: www.fictionbook.ru

3.3. Организация образовательного процесса

С дисциплины Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены начинается освоение профессии Повар, кондитер.

Реализация программы дисциплины осуществляет выполнение обучающимся заданий для практических занятий, самостоятельной работы с использованием персонального компьютера с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и электронными изданиями по дисциплине.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями, различных форм тестового контроля. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по самостоятельной работе.

Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на неё факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, и т.д.).</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена по дисциплине в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования.</p>

питания.		
<p>Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей.</p>	<p>-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки.</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки.</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме.</p>	<p>Текущий контроль: -защита отчетов по практическим занятиям; -оценка заданий для самостоятельной работы.</p> <p>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене.</p>

1.3. Распределение типов контрольных заданий при текущем контроле знаний и на промежуточной аттестации

Содержание учебного материала по программе учебной дисциплины	Практические работы	Тестовые задания, решение задач	Задание экзамена
Введение		Тестовая работа Тест №1 5 вопр.	Варианты 1-10
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Практическая работа Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.	Тестовая работа Тест №2: 2 вар. по 5 вопр. Теор. вопросы: 1-6	
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Практическая работа Определение наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах.	Тестовая работа Тест №3: 2 вар. по 5 вопр. Тест №4: 1 вар. 5 вопр. Теор. вопросы: 1-7	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Практическая работа Сравнительная характеристика продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.	Тестовая работа Тест «Основные пищевые вещества» : 1 вар. 5 вопр. Тест «Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.» : 1 вар. по 5 вопр. Теор. вопр. 1-8	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи		Тестовая работа Тест «Строение органов пищеварения» 1 вар. 5 заданий Теор. вопр. 1 -5	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Практическая работа Расчет суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. Практическая работа	Тестовая работа Тест «Обмен веществ» 2 вар. по 5 вопросов Теор. вопр. 1 - 5	

	Расчет калорийности блюда.		
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Практическая работа Составление рационов питания для различных категорий потребителей	Тестовая работа Тест «Рациональное питание» 1 вар. 5 вопросов Решение ситуационных задач «Составления рационов питания» Теор. вопр. 1 -5	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена		Тестовая работа Тест «Личная гигиена: 2 вар. по 5 вопросов Теор. вопр. 1-6	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям		Тестовая работа Тест «Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания» 2 вар. по 5 вопросов Теор. вопр. 1-8	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Практическая работа Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж)	Тестовая работа Тест «Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья»: 2 вар. по 5 вопр. Теор. вопр. 1 -5	
3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов		Тестовая работа Тест «Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции»: 2 вар по 5 вопр. Теор. вопросы: 1 - 8	

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Алатырский технологический колледж»
Министерства образования Чувашской Республики**

**Лист экспертизы
Рабочей программы учебной дисциплины
43.01.09 Повар, кондитер**

Наименование ППКРС **43.01.09 Повар, кондитер**

Код и наименование учебной дисциплины

ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Автор: Соколенко Н.В., преподаватель

№	Предмет экспертизы	Критерии оценивания	Экспертная оценка*
1	Структура программы (техническая экспертиза)		
1.1.	Структура рабочей программы УД	1.1.1. Структура программы включает в себя разделов не меньше требований ФГОС 1.1.2. Соответствие структуры программы форме программы УД, утвержденной в ОУ	2 2
1.2.	Паспорт (пояснительная записка) рабочей программы УД	1.2.1. Наличие раздела «Паспорт программы УД» или пояснительной записки и ее соответствие утвержденной в технике формой программы 1.2.2. Соответствие паспорта макету программы (указаны область применения программы, место УД в структуре ППКРС, цели и задачи, количество часов на освоение программы) 1.2.3. Соответствие объема часов на освоение УД объему, указанному в РУП	2 2
1.3.	Структура и содержание УД	1.3.1. Наличие раздела «Структура и содержание УД» 1.3.2. Указаны виды учебной работы и объем часов на их выполнение 1.3.3. Указана форма итоговой аттестации по УД 1.3.4. Имеется тематический план, в котором указано содержание учебного материала, перечень лабораторных, практических и контрольных работ, содержание самостоятельной работы обучающихся, тематика курсовых работ (проектов) и самостоятельной работы обучающихся над его выполнением, объем часов и уровень освоения	2 2 2 2
1.4.	Условия реализации УД	1.4.1. Указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению (учебные кабинеты, лаборатории, мастерские, оборудование, ТСО, необходимые для реализации программы) 1.4.2. Имеется перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, оформленный в соответствии с ГОСТом и требованиями к году издания	2
1.5.	Контроль и оценка результатов освоения УД	1.5.1. Определены формы и методы контроля и оценки результатов обучения 1.5.2. Результаты обучения соответствуют результатам, указанным в паспорте программы УД 1.5.3. Формы контроля конкретизированы с учетом специфики обучения	2 2
1.6.	Оформление рабочей	1.6.1. Имеется титульный лист, оформленный в соответствии с требованиями	2

	программы УД	1.6.2. Имеется оглавление, наименования разделов программы соответствуют наименованиям, указанным в оглавлении 1.6.3. Программа оформлена в соответствии с общими требованиями к оформлению текстовых документов, методическими рекомендациями по составлению программ УД и утвержденной в ОУ формой программы УД	2 2
1.7	Объем освоения УД	1.7.1. Общий объем времени, отведенного на освоение УД (всего часов), в паспорте программы, таблицах «Содержание обучения» и «Тематический план УД» совпадает 1.7.2. Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах «Содержание обучения» и «Тематический план УД» совпадает 1.7.3. Объем времени, отведенного на выполнение лабораторных и практических занятий, в паспорте программы, таблицах «Содержание обучения» и «Тематический план УД» совпадает 1.7.4. Объем времени, отведенного на самостоятельную работу, в паспорте программы, таблицах «Содержание обучения» и «Тематический план УД» совпадает	2 2 2 2
2	Содержание программы (содержательная экспертиза)		
2.1	Паспорт программы УД	2.1.1. Формулировка пункта 1.1. «Область применения программы» в достаточной мере определяет специфику использования примерной программы УД в основном и дополнительном профессиональном образовании 2.1.2. Формулировка компетенций, знаний и умений в инвариантной части соответствует ФГОС 2.1.3. % отличие программы от примерной (в случае ее наличия) или от требований ФГОС 2.1.4. Наличие дополнительных компетенций, знаний и умений 2.1.5. Требования к умениям и знаниям в инвариантной части соответствуют ФГОС 2.1.6. Добавлены требования к умениям и знаниям (на осно-	2 2 2 2 2
2.2.	Структура и содержание УД	2.2.1. Наименование разделов УД отражает содержание всех компетенций 2.2.2. Почасовое распределение тем - оптимально 2.2.3. Содержательное распределение между «теорией», лабораторными работами и практическими занятиями полностью соответствует основным показателям оценки результатов обучения 2.2.4. Почасовое распределение между «теорией», лабораторными работами и практическими занятиями соответствует специфике основных показателей оценки результатов обучения (приложение). 2.2.5. Уровень освоения учебного материала определен с учетом формируемых умений в процессе выполнения лабораторных работ, практических занятий.	2 2 2 2

		<p>2.2.6. Тематика домашних заданий самостоятельной работы раскрывается «диагностичными» формулировками, отражающими овеществленный результат учебно-познавательной деятельности обучающегося, который можно проверить и оценить (в контексте тематики должны быть обозначены формы результатов выполнения индивидуальных домашних заданий (реферат, сообщение, доклад, презентация, конспект лекций, схема, чертеж, карта и т.п.)</p> <p>2.2.7. В содержании тем отражены дополнительные (сверх стандарта) знания и умения в соответствии с заявленными компетенциями</p> <p>2.2.8 Тематика курсовых работ соответствует специфике и обеспечивает формирование профессиональных компетенций</p>	2 2 2
2.3.	Условия реализации УД	<p>2.3.1. Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, предусмотренных программой учебной дисциплины</p> <p>2.3.2. Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, предусмотренных программой учебной дисциплины (с учетом количественных характеристик на одного или группу обучающихся из 25 чел.)</p> <p>2.3.3. Перечень рекомендуемых основных и дополнительных источников (включая Интернет- ресурсы) содержательно достаточен для реализации образовательного процесса</p> <p>2.3.4. Требования к организации образовательного процесса в достаточной мере раскрывают особенности освоения программы (как минимум описываются условия проведения занятий, перечисляются дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данной дисциплины) и соответствуют требованиям к умениям и знаниям, установленным ФГОС</p> <p>2.3.5. Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров достаточны для качественного проведения занятий</p>	2 2 2 2
2.4	Контроль и оценка результатов освоения УД	<p>2.4.1. Результаты обучения сформулированы однозначно для понимания и оценивания</p> <p>2.4.2. Основные показатели оценки результатов обучения соответствуют заявленным компетенциям</p> <p>2.4.3. Основные показатели оценки результатов обучения в полной мере раскрывают специфику соответствующих профессиональных компетенций (соответствовать знаниям, умениям по ФГОС, охватывать весь цикл действий обучаемого, предусматривать возможность контроля и оценки в процессе обучения на базе образовательного учреждения)</p> <p>2.4.4. Комплекс форм и методов контроля и оценки умений и знаний образует систему достоверной и объективной оценки уровня освоения дисциплины</p> <p>2.4.5. Текст раздела «Контроль и оценка результатов освоения» УД содержит:</p>	2 2 2

	- в достаточной мере информацию об организации, средствах и проведении аттестации обучающихся; -перечень контрольных точек, обеспечивающий текущий контроль и промежуточную аттестацию; -указание применяемой технологии оценки 2.4.6. Предлагаемые методики, виды, типы, формы контроля позволяют обучающемуся предъявить результат обучения	2
ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ (следует выбрать одну из перечисленных альтернативных позиций)		да нет
Рабочая программа полностью соответствует ФГОС, может быть рекомендована к рассмотрению внешним экспертом и Экспертным советом техникума		да
Рабочая программа учебной дисциплины рекомендована к доработке		нет

Замечания и рекомендации эксперта по доработке: замечаний и рекомендаций нет.

Эксперт: О.Н.Согомонян, председатель ЦК по профессиям легкой промышленности, строительства и металлообработки

Протокол от "29" августа 2023г. № 1

Председатель ЦК:  /О.Н.Согомонян/

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
по результатам внешней экспертизы**

Эксперт Любавин Николай Петрович, директор ООО «Надежда» провел экспертизу

рабочей программы учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель экспертизы: независимая оценка рабочей программы

Предмет экспертизы:

- рабочая программа учебной дисциплины.

I. РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ:

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» разработана в соответствии с рекомендованным макетом.

Структура программы соответствует требованиям макета.

1. Цели освоения учебной дисциплины: указаны

2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС: содержательно-логические связи определены

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения учебной дисциплины: указаны, соответствуют ФГОС

4. Требования к практическому опыту, умениям и знаниям с учетом требований работодателей: присутствуют

5. Соответствие программы современным требованиям к профессиональной деятельности специалистов: соответствует

6. Структура и содержание учебной дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 36 часов.

Распределение трудоемкости (в часах) по видам учебной работы: соответствует учебному плану.

Содержание учебной дисциплины: наименование разделов, тем профессионального модуля, виды учебной работы, в т.ч. часы самостоятельной работы, коды компетенций: указаны корректно

7. Содержание учебного материала соответствует требованиям ФГОС и требованиям работодателей.

8. Условия организации образовательного процесса: описаны в полном объеме

9. Изучение современных производственных технологий, средств труда, особенностей организации труда (в т.ч. охраны труда) на предприятиях: предусмотрено

10. Основные показатели оценки результатов обучения: представлены в полном объеме ; соответствуют компетенциям

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины:

Основные источники: представлены в полном объеме

Дополнительные источники: представлены в полном объеме

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы: представлены в полном объеме

Рекомендуемые источники отвечают требованиям по новизне и направлению подготовки: да.

12. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, предусмотренных программой: в полном объеме

13. Требования к кадровому обеспечению соответствуют требованиям к умениям и знаниям, установленным ФГОС.

II. ЗАМЕЧАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ нет

Рабочая программа дисциплины может быть рекомендована к использованию в учебном процессе

III. ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы рабочей программы учебной дисциплины Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены можно сделать заключение, что рабочая программа подготовлена в соответствии с ФГОС, ППКРС и рекомендованным макетом, соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника, что позволяет использовать ее для реализации ППКРС в 2023-2024 учебном году.

Эксперт:

Директор ООО «Надежда»


(подпись)

Н.П. Любавин



"28" августа 2023 г.