

ОП. 01. «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

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

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

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. **Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.**

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ПК 1.1 -1.4

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

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

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

ПК 2.1 -2.8

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1 - 3.7

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

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

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

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

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

ПК 4.1 - 4.6

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1 - 5.6

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

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

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

ПК 6.1.-6.4.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

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

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
– использовать лабораторное оборудование;	– основные понятия и термины микробиологии;
– определять основные группы микроорганизмов;	– классификацию микроорганизмов;
– проводить микробиологические	– морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

<p>исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий закусок, напитков; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; – проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; 	<ul style="list-style-type: none"> – генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; – роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; – характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; – особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – микробиологию основных пищевых продуктов; – 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; – схему микробиологического контроля; – 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 нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания
--	--

Спецификация общих и профессиональных компетенций

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

	улучшению плана	составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02.	планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); применение современной научной профессиональной терминологии; определение траектории профессионального развития и самообразования	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	участие в деловом общении для эффективного решения профессиональных задач; планирование профессиональной деятельности	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05.	грамотно устно и письменно излагать свои мысли по	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	особенности социального и культурного

	<p>профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>		<p>контекста; правила оформления документов</p>
ОК 06.	<p>понимать значимость своей профессии (специальности); демонстрировать поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>описывать значимость своей профессии; презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности); применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции; общечеловеческие ценности; правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; знать стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</p>
ОК 07.	<p>соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>	<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09.	<p>применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>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</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический</p>

		<p>профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6, 6.1. – 6.4.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов 	<ul style="list-style-type: none"> - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); - требования по безопасности продукции; - методы контроля качества сырья, продуктов; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации отходов; - санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного

			сырья -нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей:
--	--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	82
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
<i>виды самостоятельных работ:</i>	

<i>выполнение рефератов, мини исследования качества муки, мини проектов по составлению рациона питания, расчёт энергетической ценности продуктов, составление сравнительной характеристики продуктов по их энергетической ценности, изучение нормативных документов, регулирующих микробиологический контроль пищевого производства и определяющих санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания.</i>	
Объем учебной дисциплины, в том числе	64
теоретическое обучение	32
практические занятия	32
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена (1 семестр), в том числе консультации</i>	8 2

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

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

пищевых продуктов		Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов Микробиология основных пищевых продуктов: мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбных продуктов, овощей, молока и молочных продуктов, яиц и ячных продуктов, стерилизованных баночных консервов. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.			3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5.6.1.
	7	Содержание учебного материала Практическое занятие. Микробиологическое исследование пищевых продуктов Микробиологическое исследование пищевых продуктов, оценка полученных результатов. Выращивание микробов на различных питательных средах. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5.
		Самостоятельная работа обучающихся: - изучение нормативных документов, регулирующих микробиологический контроль пищевого производства - выполнение реферата на тему «Основные виды порчи продуктов»	2	3	ОК 01, 02,03 05, 09
Раздел 2. Пищевые заболевания					
Тема 2.1. Пищевые инфекции и пищевые отравления		Содержание учебного материала	2	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.- 3.6,4.1.-4.5, 5.1.-5.6. 6.3. 6.4.
	8	Основные пищевые инфекции Основные понятия об инфекционных заболеваниях. Основные пищевые инфекции Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.			
	9	Пищевые отравления. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Отравления небактериального происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции.	2	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6, 4.1.-4.6,5.1.- 5.6.6.1. 6.3. – 6.4.
	10	Содержание учебного материала Практическое занятие. Источники и механизм передачи возбудителей инфекций. Решение ситуационных задач на распознавание причины возникновения острых кишечных инфекций и зоонозов. Выявление возможного источника микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции. Профилактика инфекционных заболеваний. Обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.	2	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6, 4.1.-4.5,5.1.-5.5. 6.1.6.3. – 6.4. ЛР 4,,10
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата на одну из тем: - Глистные заболевания - Изучение эпидемиологической ситуации в Чувашской Республике	1	3	ОК 01, 02,03 05, 09 ЛР 4,7	
Раздел 3. Санитария и гигиена					
Тема 3.1. Санитария и		Содержание учебного материала	2	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10
	11	Личная гигиена работников предприятий общественного питания			

гигиена на предприятиях общественного питания.		Понятие, значение личной гигиены. Правила личной гигиены работников организации питания. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию рук. Санитарно-эпидемиологические требования к санитарной одежде. Санитарный режим проведения и медицинские обследования работников организации питания. <i>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</i>			ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6. ЛР 4,7,10
	Содержание учебного материала		2	2	ОК 07
	12	Дезинфицирующие и моющие средства. Понятие о чистящих, моющих и дезинфицирующих средствах. <i>Виды, назначение.</i> Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения. Понятие дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. <i>Правила утилизации отходов;</i>			ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6. ЛР 4,7
	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10
	13	Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Санитарно-технологические требования к помещениям ПОП. Санитарно – технологические требования к оборудованию, к мебели зала, к инвентарю и инструментам. Маркировка разделочных досок. Требования к кухонной и столовой посуде, таре. Санитарная обработка оборудования и инвентаря. Мытьё, сушка кухонной посуды. Мытьё столовой посуды. Санитарно - бактериологический контроль за оборудованием, инвентарём, посудой.			ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6.
	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10
	14	Практическое занятие. Инструкции по санитарной обработке оборудования, посуды, инвентаря. Составление инструкций по санитарной обработке оборудования, посуды, инвентаря.			ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6,4.1.-4.6, 5.1.-5.6.6.2.6.3.
	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10
15	Практическое занятие. Санитарная обработка оборудования, инвентаря. Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств. Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря с соблюдением правил личной гигиены и санитарных требований. <i>Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты Контроль выполнения требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</i>			ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6, 4.1.-4.6,5.1.-5.6. 6.2.6.3.	
Содержание учебного материала		2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10	
16	Практическое занятие. Санитарные требования к условиям и режиму труда. Решение ситуационных задач по соблюдению санитарно - технологических требований к помещениям ПОП и санитарных требований к рабочему месту повара и официанта.			ПК 1.1– 1.4,2.1.-2.8,3.1.-3.6,4.1.-4.5,5.1.-5.5. ЛР 4,7,10	
Содержание учебного материала		2	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10	
17	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. <i>Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья</i> Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно - техническая документация, используемая при			ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6.	

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

		продуктов общественного питания. Проведение органолептической оценки качества и безопасности пищевого сырья и продуктов в организации питания.			2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6.
		Самостоятельная работа обучающихся: изучение нормативной документации, определяющей санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания	1	3	ОК 01, 02,03 05, 09
Раздел 4. Физиология питания					
Тема 4.1. Основные пищевые вещества		Содержание учебного материала			
	24	Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания Общие сведения о пищевых веществах. Основные пищевые вещества и их значение для организма человека. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины и витаминоподобные соединения, микро - макроэлементы, вода. <i>Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания</i> Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение.	2	2	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ЛР 4,7,10
		Содержание учебного материала	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.7, 4.1.-4.6,5.1.-5.6.
	25	Практическое занятие. Энергетическая ценность Ознакомление с понятием энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Ознакомление с методикой её расчёта. Расчет энергетической ценности блюд. Решение задач. <i>Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности</i>			
		Самостоятельная работа обучающихся: 1)выполнение реферата на одну из тем - «Профилактика витаминной недостаточности», - «Альтернативные представления о питании человека», 2) Выполнение мини исследования качества муки. 3) Расчёт энергетической ценности продуктов, составление сравнительной характеристики продуктов по их энергетической ценности.	2	3	ОК 01, 02,03 05, 09
Тема 4.2. Пищеварение и усвояемость пищи		Содержание учебного материала	2	2	ОК 01, 02,03 05, 09
	26	Пищеварение и обмен веществ. <i>Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы. Основные процессы обмена веществ в организме. Суточный расход энергии.</i>			
		Самостоятельная работа обучающихся: подготовка презентации на тему «Пищеварительная система человека»	1	3	ОК 01, 02,03 05, 09
Тема 4.3. Рациональное сбалансированное питание		Содержание учебного материала	2	2	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.- 3.6,4.1.-4.6, 5.1.- 5.6. ЛР 4,7,10
	27	Питание различных групп населения. Понятие рациона питания. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Методики составления рационов питания.			
		Содержание учебного материала	2	2	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.7, 4.1.-4.5,5.1.-5.5.
	28	Лечебное и лечебно-профилактическое питание. Назначение диетического (лечебного) питания. Назначение лечебно-профилактического питания.			

	Виды диет и лечебно-профилактических рационов. Методы щажения. Характеристика диет.			
	Содержание учебного материала			
29	Практическое занятие. Составление рациона диетического питания. Составление рационов питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.7, 4.1.-4.6,5.1.-5.6.
	Содержание учебного материала			
30	Практическое занятие. Рацион питания детей и подростков Составление рациона питания для детей и подростков.	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.6, 4.1.-4.6,5.1.-5.6.
	Содержание учебного материала			
31	Практическое занятие. Рацион питания различных категорий потребителей. Составление рациона питания для различных категорий потребителей.	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 09, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.7, 4.1.-4.6,5.1.-5.6. ЛР 4,7,10
	Содержание учебного материала			
32	Практическое занятие. Рацион питания различных групп населения Составление рациона питания для различных категорий потребителей.	2	3	ОК 01, 02, 04, 05, 06, 09, 10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8,3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6. ЛР 4,7,10
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата на одну из тем или мини проекта на составление рациона питания. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: «Характеристика диет», «Характеристика лечебно-профилактических рационов», «Рацион питания».	1	3	ОК 01, 02,03 05, 09
Промежуточная аттестация в форме экзамена в том числе консультации		8 2		
Всего: - объём образовательной программы, час в том числе теоретических занятий: практических занятий: - самостоятельной работы обучающегося: - промежуточная аттестация: в том числе консультации:		82 64 32 32 10 8 2		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3.- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

ЗУН *

1 - знания; 2- умения

Оценка результатов **

1) в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

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

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины микробиологии; – классификацию микроорганизмов; – морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; – генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; – роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; – характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; – особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – микробиологию основных пищевых продуктов; – 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; – схему микробиологического контроля; – 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 нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания 	<p>грамотно выступает с сообщениями;</p> <p>владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</p> <p>намечает и характеризует приемы саморегуляции;</p> <p>полнота ответов, точность формулировок;</p>	<p>- оценка выполнения практических работ, устный и письменный контроль</p> <p>-текущий контроль освоения материала;</p> <p>-оценка внеаудиторной самостоятельные работы;</p> <p>-Экзамен</p>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать лабораторное оборудование; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность</p>	<p>- оценка выполнения практических и лабораторных работ; -</p>

<ul style="list-style-type: none"> – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; – проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; 	<p>расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<p>оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Экзамен</p>
--	---	---

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

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

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