

Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Тюменской области  
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»  
(ГАПОУ-ТО «ТКТТС»)

СОГЛАСОВАНО

Управляющий предприятием  
ООО «Бруклин Боул»  
Е.С. Горбань

«23» апреля 2025 г.



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора  
по учебно-производственной  
работе

Н.Ф. Борзенко

«23» апреля 2025 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебная дисциплина ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и  
производственной санитарии

43.01.04. Повар судовой

Тюмень 2025

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии (далее ППКРС) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.04 Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 726.

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта протокол № 9 от «23» апреля 2025 г.

Председатель ПЦК  /Павленко А.В./

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчик:

Дяченко Виктория Александровна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКТТС»

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Учебная дисциплина ОП.01. Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.04. Повар судовой.

Учебная дисциплина ОП.01. Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.04. Повар судовой. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК по профессии.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.3	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.
ПК 1.4	Осуществлять хранение продуктов
ПК 2.1.	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.
ПК 2.2.	Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.
ПК 2.3.	Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.
ПК 2.4.	Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе
ПК 3.1.	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.
ПК 3.2.	Готовить и отпускать первые блюда и соусы.
ПК 3.3.	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
ПК 3.4.	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.
ПК 3.5.	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.
ПК 3.6.	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.

ПК 3.7.	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога
ПК 3.8.	Готовить сладкие блюда и напитки.
ПК 3.9.	Готовить мучные кулинарные блюда.
ПК 3.10.	Готовить блюда диетического питания.
ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.3 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.10 ПК 4.1 ОК 1 - 9	выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>32</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	12
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>16</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме ДФК - 3 семестр</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Основные группы микроорганизмов	<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1. ОК 1- ОК 9.
	1.1. Морфология, физиология микробов. Влияние условий внешней среды на микробы.	2	
	1.2. Распространение микробов в природе. Микробиология основных пищевых продуктов.	2	
	Практическое занятие №1. Основные группы микроорганизмов.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	<i>Выполнение рисунков форм бактерий, клеток дрожжей, видов плесневых грибов.</i>	4	
	<i>Написать сообщение на тему «Микробиологические процессы, их хозяйственная роль».</i>	8	
	<i>Заполнение таблицы при работе с учебным материалом и Интернет-ресурсами: «Хозяйственная роль микроорганизмов».</i>	4	
Тема 2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1. ОК 1- ОК 9.
	2.1. Пищевые инфекционные заболевания.	2	
	2.2. Пищевые отравления. Глистные заболевания.	2	
	Практическое занятие №2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.	2	
Тема 3. Основы гигиены труда и производственной санитарии	Содержание учебного материала	18	ПК 2.1- ПК 2.4 ПК 3.1- ПК 3.10. ПК 4.1 ОК 1- ОК 9.
	3.1. Основные сведения о гигиене и санитарии труда.	2	
	3.2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	2	
	3.3. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.	2	
	3.4. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре, хранению пищевых продуктов.	2	
	3.5. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.	2	
	Практическое занятие №3. Основные требования к личной гигиене персонала.	2	
	Практическое занятие №4. Санитарные требования к устройству и содержанию ПОП.	2	
	Практическое занятие №5. Подготовка растворов дезинфицирующих и моющих средств для обработки оборудования и инвентаря.	2	
	Практическое занятие №6. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.	2	
	<b>Промежуточная аттестация в форме ДФК</b>	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>16</b>	
	<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>32</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы учебной дисциплины имеется кабинет «Физиологии и гигиены питания», лаборатория «Микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии».

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **Основные источники:**

1. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учеб. пособие для нач. проф. образования. / Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2020. – 136 с. - (Профессиональное образование).

##### **Дополнительные источники:**

1. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена: учебник – М.: Академия, 2015 (25)
2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник. / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2013.- 312 с.
3. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов: ФЗ № 28 02.01.2000
4. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу: ГОСТ Р. 5935-95
5. Общественное питание. Требования к производственному процессу: ОСТ 28-1-95
6. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: ФЗ № 52 30.03.1999
7. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: СанПиН 2.3.2.1324-03

##### **Электронные издания (электронные ресурсы)**

- Санитарный контроль в пищевой промышленности: <http://smikro.ru/?p=999>
- Пищевая микробиология:  
[http://www.kodeksoft.ru/index.php?option=com\\_content&view=article&id=213&Itemid](http://www.kodeksoft.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=213&Itemid)
- Микробиология:  
[http://www.krugosvet.ru/enc/nauka\\_i\\_tehnika/biologiya/MIKROBIOLOGIYA.html](http://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/biologiya/MIKROBIOLOGIYA.html)
- [http://kuking.net/8\\_815.htm](http://kuking.net/8_815.htm)
- [http://www.koob.ru/ar\\_eddar/traktat\\_o\\_pitanii](http://www.koob.ru/ar_eddar/traktat_o_pitanii)



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Основные группы микроорганизмов;	Характеризует основные виды микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 1, оценка выполнения самостоятельных работ
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Перечислены основные характерные особенности пищевых инфекций и пищевых отравлений	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 2
Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Точное перечисление возможных источников микробиологического загрязнения	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 1, оценка выполнения самостоятельных работ
Санитарно-технологические требования к помещению, оборудованию, инвентарю, одежде	Сформулированы основные санитарно-технологические требования к помещению, оборудованию, инвентарю, одежде	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 3
Правила личной гигиены работников	Перечисляет требования к личной гигиене работников	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 3
Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	Перечисляет средства, обладающие моющими и дезинфицирующими свойствами, рассказывает правила применения, условия и сроки хранения	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 3
Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Сформулированы правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 3
Выполняет простейшие микробиологические исследования и дает оценку полученным результатам	Демонстрирует выполнение простейших микробиологических исследований и дает оценку полученным результатам	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 1, оценка выполнения самостоятельных работ
Соблюдает правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	Перечисляет правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 3
Производит санитарную обработку оборудования и инвентаря	Формулирует последовательность санитарной обработки оборудования и инвентаря	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 3
Готовит растворы дезинфицирующих и моющих средств	Демонстрирует правильную последовательность приготовления растворов	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 3
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>– формулирует цели и задачи предстоящей деятельности,</li> <li>– умеет представить конечный результат деятельности в полном объеме,</li> <li>– планирует предстоящей деятельности,</li> <li>– обосновывает выбор типовых методов и способов выполнения плана,</li> <li>умеет проводить рефлексию (оценивать и анализировать процесс и результат).</li> </ul>	Экспертная оценка выполнения практических работ по темам 1, 2, 3, оценка выполнения самостоятельных работ Экспертная оценка результатов ДФК
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности,</li> <li>– проявляет интереса к инновациям в области профессиональной деятельности,</li> <li>– понимает роль модернизации технологий профессиональной деятельности,</li> <li>– представляет конечный результата в полном объеме,</li> <li>умеет ориентироваться в информационном поле</li> </ul>	Экспертная оценка выполнения практических работ по темам 1, 2, 3, оценка выполнения самостоятельных работ Экспертная оценка результатов ДФК

	профессиональных технологий.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует способность анализировать рабочую ситуацию, осуществляет контроль, дает оценку и корректирует собственную деятельность, и несет ответственность за результаты своей работы.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практических работ по темам 1, 2, 3, оценка выполнения самостоятельных работ</p> <p>Экспертная оценка результатов ДФК</p>
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> <li>– умеет грамотно ставить и задавать вопросы,</li> <li>– способен координировать свои действия с другими участниками общения,</li> <li>– способен контролировать свое поведение, эмоции и настроение,</li> <li>– умеет воздействовать на партнера общения,</li> </ul> <p>проявляет ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.</p>	Анализ аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	<ul style="list-style-type: none"> <li>– умеет самостоятельно работать с информацией, понимает замысел текста,</li> <li>– демонстрирует навыки пользования словарями, справочной литературой,</li> </ul> <p>умеет отделять главную информацию от второстепенной</p>	Наблюдение и оценка на учебных занятиях, во время аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе учебного процесса</li> <li>- проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</li> </ul>	Наблюдение за применением способов бесконфликтного общения и саморегуляции в процессе организации учебного процесса, самостоятельной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,</li> <li>– применяет знания об изменении климата, принципы бережливого производства,</li> <li>– эффективно действует в чрезвычайных ситуациях,</li> <li>– определяет проблемы в профессионально-ориентированных ситуациях,</li> <li>– излагает способы и варианты решения проблемы, оценка ожидаемого результата,</li> </ul> <p>планирует поведение в профессионально ориентированных проблемных ситуациях.</p>	Наблюдение и оценка деятельности на учебных занятиях, в ходе самостоятельной деятельности
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проявляет ответственное отношение к своему здоровью</li> <li>– поддерживает необходимый уровень физической подготовленности</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практических работ, оценка выполнения самостоятельных работ</p> <p>Экспертная оценка результатов ДФК</p>
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует интерес к будущей профессии,</li> </ul> <p>умеет пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических работ, оценка выполнения самостоятельных работ</p> <p>Экспертная оценка результатов ДФК</p>

	языках.	
ПК 1.3 Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов	Демонстрация знаний: требований к качеству сырья и продуктов.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий по теме
ПК 1.4 Осуществлять хранение продуктов	Демонстрация умений и практического опыта: проведения органолептической оценки качества сырья и продуктов, контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ
ПК 2.1. Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды	Демонстрация знаний: условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий по теме
ПК 2.2. Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.	Демонстрация знаний: устройства и назначения основных видов холодильного оборудования. Демонстрация умений и практического опыта: обслуживания холодильного оборудования, применяемого на судне.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ. Экспертная оценка результатов ДФК
ПК 2.3. Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.	Демонстрация знаний: устройства и назначения основных видов механического оборудования. Демонстрация умений и практического опыта: обслуживания механического оборудования применяемого на камбузе.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ. Экспертная оценка результатов ДФК
ПК 2.4. Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе	Демонстрация знаний: устройства и назначения основных видов теплового оборудования. Демонстрация умений и практического опыта: обслуживания теплового оборудования применяемого на камбузе.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ. Экспертная оценка результатов ДФК
ПК 3.1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептов, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования.
ПК 3.2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-	Текущий контроль в форме тестирования, защиты практических, лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме ДФК.

	технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	
ПК 3.3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования, защиты лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме ДФК.
ПК3.4. Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования, защиты лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме ДФК
ПК3.5. Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования, защиты лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме ДФК.

ПК 3.6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования, защиты лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме ДФК.
ПК 3.7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования, защиты практических, лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме ДФК
ПК3.8. Готовить сладкие блюда и напитки.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования. Промежуточный контроль в форме тестирования.
ПК3.9. Готовить мучные кулинарные блюда.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения	Текущий контроль в форме тестирования. Промежуточный контроль в форме тестирования.

	требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	
ПК3.10. Готовить блюда диетического питания.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования. Промежуточный контроль в форме тестирования.
ПК 4.1Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.	Демонстрация знаний ведения технологического процесса выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. Демонстрация умений и практического опыта: осуществления оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; выполнения инструкций по расчету количества потребного сырья и выхода готовой продукции; соблюдения технологического процесса приготовления теста; выполнения контроля веса тестовых заготовок и их готовности к выпечке; соблюдения технологического режима выпечки; соблюдения требований охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ . Экспертная оценка результатов ДФК

## 4.2 Оценочные материалы по дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

### Область применения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины «ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии» в соответствии с ФГОС СПО.

КОС включают в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится согласно учебному плану.

Форма проведения промежуточной аттестации: КОС включает контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме **ДФК (3 семестр)**.

КОС позволяет оценивать уровень знаний и умений по дисциплине, определенных по ФГОС СПО.

#### **Критерии выставления оценок**

Ответ обучающегося оценивается в соответствии с критерием оценки 4.2.1

#### **4.2.1 Критерии оценки**

Оценка производится по пятибалльной системе.

Оценка	Критерии оценивания
«отлично»	Обучающийся демонстрирует усвоение всего объема программного материала, не допускает ошибок при воспроизведении знаний, легко отвечает на дополнительные вопросы.
«хорошо»	Обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает серьезных ошибок при воспроизведении знаний, легко устраняет отдельные неточности в ответе с помощью дополнительных вопросов преподавателя
«удовлетворительно»	Обучающийся демонстрирует освоение основного материала на 70-80 %, но испытывает затруднения при самостоятельном его воспроизведении.
«неудовлетворительно»	У обучающегося имеются определённые представления об изученном материале, но большая часть программного материала им не усвоена.

#### **Перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации в форме ДФК**

1. Расскажите о личной гигиене работника предприятий общественного питания.
2. Расскажите о пищевых инфекционных заболеваниях.
3. Расскажите о пищевых отравлениях.
4. Перечислите глистные заболевания.
5. Расскажите микробиологии мяса и мясопродуктов.
6. Расскажите о микробиологии рыбы и рыбных продуктов.
7. Расскажите о микробиологии стерилизованных баночных консервов.
8. Расскажите о микробиологии молока и молочных продуктов.
9. Расскажите о микробиологии пищевых жиров.
10. Расскажите о микробиологии яиц и яичных продуктов.
11. Расскажите о микробиологии овощей, плодов и продуктов их переработки.
12. Расскажите о микробиологии зернопродуктов.
13. Опишите морфологию микробов.
14. Опишите физиологию микробов.
15. Расскажите о зоонозах и мерах предупреждения.
16. Опишите заболевания относящиеся к отравлениям немикробного происхождения.

17. Опишите микробы сохраняющие свою жизнедеятельность при высокой температуре.
18. Расскажите о микроорганизмах, разлагающие органические соединения растительного и животного происхождения.
19. Опишите оптимальную температуру развития для большинства микроорганизмов.
20. Расскажите об остром заболевании, возникающее от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы
21. Перечислите инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение.
22. Расскажите о влиянии условий внешней среды на микробы.
23. Расскажите о распространении микроорганизмов в природе: микрофлора почвы, воздуха.
24. Расскажите о распространении микроорганизмов в природе: микрофлора воды, тела человека.
25. Опишите основные сведения о гигиене и санитарии труда.
26. Перечислите причины, вызывающие кишечные инфекции.
27. Перечислите санитарно-эпидемиологические требования к устройству предприятий общественного питания.
28. Перечислите санитарно-эпидемиологические требования к содержанию предприятий общественного питания.
29. Расскажите о санитарно-эпидемиологических требованиях к оборудованию.
30. Назовите санитарно-эпидемиологические требования к инвентарю, инструментам.
31. Опишите санитарно-эпидемиологические требования к посуде.
32. Перечислите санитарно-эпидемиологические требования к таре.
33. Опишите санитарно-эпидемиологические требования к хранению пищевых продуктов.
34. Назовите санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.
35. Перечислите санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению скоропортящихся мясных блюд и изделий.
36. Опишите санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению холодных и сладких блюд.
37. Перечислите санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению кондитерских и кремовых.
38. Опишите санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков.
39. Расскажите о санитарно-эпидемиологических требованиях к приготовлению блюд.

### **Перечень практических заданий**

1. Определите микробы, наиболее часто встречающиеся в процессе приготовления пищи (бактерии, грибы, дрожжи, вирусы). Сформулировать их понятие.
2. Составьте информационную листовку «Профилактика острых кишечных заболеваний; пищевых отравлений на предприятиях общественного питания» по плану:



- название листовки;
  - меры профилактики ОКЗ; пищевых отравлений;
3. Составьте таблицу «Личная гигиена обслуживающего персонала предприятий общественного питания».
  4. Оформите результаты в виде таблицы «Приготовление дезинфицирующих средств».