

54

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Алексеевское профессиональное училище»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены:
обще профессионального цикла**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

35.01.23 «Хозяйка (-ин) усадьбы»

п. Авангард, 2017 г.

ОДОБРЕНО

методической комиссией

общеобразовательных дисциплин

протокол № 5 от «04» 04 2014 г.

Руководитель МК

Зотов / Зотова Е.В.
(подпись) (ФИО)

протокол № 5 от «12» 02 2018 г.

Руководитель МК

Зотов / Зотова Е.В.
(подпись) (ФИО)

Автор

_____/_____
(подпись) (ФИО)

«__» 20__ г.

Эксперт

_____/_____
(подпись) (ФИО)

(ученая степень, звание, должность,
наименование организации)

| Дата актуализации | Результаты актуализации | Подпись разработчика |
|-------------------|-------------------------|----------------------|
| | | |
| | | |
| | | |

Рабочая программа учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены разработана в соответствии с требованиями

федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего общего образования, федерального государственного стандарта среднего профессионального образования (далее - СПО) по специальности 35.01.23_«Хозяйка (-ин) усадьбы», рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности или профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259),

примерной программы учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (далее - ФГ АУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол № 3 от «21» июля 2015г., регистрационный номер рецензии № 373 от «23» июля 2015г. ФГАУ «ФИРО».

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|-------------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 10 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 13 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 16 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии, санитарии и гигиены

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены является частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) по профессии среднего профессионального образования: 35.01.23_«Хозяйка (-ин) усадьбы» естественно-научного профиля профессионального образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС

Учебная дисциплина является дисциплиной общеобразовательного учебного цикла в соответствии с техническим профилем профессионального образования.

Учебная дисциплина относится к предметной области ФГОС среднего общего образования естественные науки по выбору из обязательных предметных областей.

Уровень освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования базовый.

Реализация содержания учебной дисциплины предполагает соблюдение принципа строгой преемственности по отношению к содержанию курса Основы микробиологии, санитарии и гигиены на ступени основного общего образования.

В то же время учебная дисциплина Основы микробиологии, санитарии и гигиены для профессиональных образовательных организаций обладает самостоятельностью и цельностью.

Рабочая программа учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены имеет метапредметную связь с общеобразовательными учебными дисциплинами химия, биология, экология, география и профессиональными дисциплинами основы агрономии, ботаника.

Изучение учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены завершается итоговой аттестацией в форме дифференцированного зачета в рамках освоения ППКРС на базе основного общего образования.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

личностные результаты:

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития микробиологической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;

- креативность мышления, инициативность и находчивость;

метапредметные результаты:

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- умение ориентироваться в различных источниках микробиологической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
- представление о необходимости овладения микробиологическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
- понимание места и роли микробиологии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях микробиологии;

предметные результаты:

- владение представлениями о современной микробиологической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
- владение микробиологическим мышлением для определения микробиологических аспектов природных, социально-

экономических и экологических процессов и проблем;

- сформированность системы комплексных социально ориентированных микробиологических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в микробиологическом пространстве;
- владение умениями проведения наблюдений за отдельными микробиологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
- владение умениями использовать источники разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового микробиологического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
- владение умениями микробиологического анализа и интерпретации разнообразной информации;
- владение умениями применять микробиологические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;
 - сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

Освоение содержания учебной дисциплины Микробиология обеспечивает формирование и развитие универсальных учебных действий в контексте преемственности формирования общих компетенций.

| (в соответствии с ФГОС СОО) | СПО) |
|---|---|
| <p>ПК 1.1. Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе</p> <p>ПК 1.2. Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе</p> <p>ПК 1.3. Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований</p> <p>ПК 1.5. Проводить подготовку продукции животноводство к реализации или использованию</p> <p>ПК 1.6. Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе</p> <p>ПК 1.7. Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе</p> | <p>ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес,</p> <p>ОК3. ОК8. Осуществлять денежные операции</p> |
| <p>ПК 2.1. Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике</p> <p>ПК 2.2. Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями</p> <p>ПК 2.3. Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур</p> <p>ПК 2.4. Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе</p> <p>ПК 2.5. Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию</p> <p>ПК 2.6. Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы</p> | <p>ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> <p>ОК7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности</p> <p>ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p> |
| <p>ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе</p> <p>ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи</p> <p>ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности</p> <p>ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста</p> <p>ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи</p> <p>ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол</p> | <p>ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,</p> <p>ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности,</p> <p>ОК9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона</p> <p>ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p> |

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 48 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 32 часа;
- самостоятельная работа обучающегося 16 часов.

В том числе часов **вариативной части** учебных циклов ППКРС: не предусмотрено.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 48 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 32 |
| в том числе: | |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 9 |
| контрольные работы | 7 |
| Индивидуальный проект | 1 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 16 |
| в том числе: | |
| составление схем | 2 |
| заполнение таблиц | 2 |
| подготовка презентаций | 2 |
| подготовка рефератов | 10 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Микробиология»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| Раздел № 1. Основы физиологии питания | Содержание учебного материала | 7 | |
| | Пищевые вещества и их значение | 1 | 1 |
| | Пищеварение и усвояемость пищи | 1 | |
| | Обмен веществ и энергии | 1 | 2 |
| | Питание различных групп взрослого населения | 1 | |
| | Особенности питания детей и подростков | 1 | |
| | Лечебное питание | 1 | 3 |
| | Контрольная работа по теме «Меню дневного рациона питания по диетам №1,4,5,9» | 1 | 1 |
| | Самостоятельная работа Рефераты на тему: «Питание различных групп взрослого населения» «Особенности питания детей и подростков» «Лечебное питание» | | 3 |
| Раздел № 2. Основы микробиологии | Содержание учебного материала | 7 | |
| | Понятие о микроорганизмах | 1 | 2 |
| | Морфология микробов | 1 | |
| | Физиология микробов | 1 | |
| | Влияние условий внешней среды на микроорганизмы | 1 | |
| | Распространение микробов в природе | 1 | |
| | Микробиология основных пищевых продуктов | 1 | |
| | Проверочная работа «Основы микробиологии» | 1 | 2 |
| | Самостоятельная работа Сообщения по темам: «Влияние условий внешней среды на микроорганизмы» «Распространение микробов в природе» «Микробиология основных пищевых продуктов» | | |
| Раздел № 3. Пищевые | Содержание учебного материала | 3 | |
| | Пищевые инфекционные заболевания | 1 | 1 |

| | | | | |
|--|--|-----------|---|---|
| инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания | Пищевые отравления | 1 | | |
| | Глистные заболевания | 1 | | |
| | Самостоятельная работа Реферат на темы: «Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания» | | 2 | |
| Раздел № 4. Основы гигиены и санитарии | Содержание учебного материала | 17 | 1 | |
| | Основные сведения о гигиене и санитарии труда | 1 | | |
| | Личная гигиена работников предприятий общественного питания | 2 | 2 | |
| | Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания | 2 | | |
| | Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре | 2 | | |
| | Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов | 1 | | |
| | Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов | 2 | | |
| | Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей | 2 | | |
| | Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство | 1 | | 3 |
| | Рубежный контроль | 1 | | 3 |
| | Самостоятельная работа Рефераты: «Основные сведения о гигиене и санитарии труда» «Личная гигиена работников предприятий общественного питания» Сообщения: «Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания» «Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре» «Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов» «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов» Рефераты: «Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей» «Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство» | | | |
| | Форма итогового контроля в виде дифференцированного зачета. | 1 | | |

| | | | |
|--|---------------|-----------|--|
| | Всего: | 32 | |
|--|---------------|-----------|--|

2.3.

Содержание профильной составляющей

Для профессии 35.01.23 «Хозяйка (-ин) усадьбы»
профильной составляющей являются следующие
дидактические единицы:

| | |
|--|--|
| Раздел № 1. Основы физиологии питания | Уметь называть пищевые вещества и их значение, роль пищеварения и усвояемости пищи, значение обмена веществ и энергии. Уметь определять различные группы взрослого населения и особенности питания детей и подростков. Знать и осваивать знания о лечебном питании. |
| Раздел № 2. Основы микробиологии | Иметь представление и умения дать понятию микроорганизмы определение. Использовать знания о физиологии микробов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Морфологию микробов. Осваивать знания о распространении микробов в природе. Знать и применять знания по микробиологии основных пищевых продуктов в практике. |
| Раздел № 3. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания | Знать и применять знания о пищевых инфекционных заболеваниях. Понимать что такое пищевое отравление, его причины и способы избежания данной проблемы. Иметь представление о глистных заболеваниях и профилактике защиты. |
| Раздел № 4. Основы гигиены и санитарии | Знать и применять на практике основные сведения о гигиене и санитарии труда, лечебной гигиене работников предприятий общественного питания. Знать санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию, инвентарю, посуде. Требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов, реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Соблюдать нормы санитарно-эпидемиологического надзора и санитарно-эпидемиологического законодательства. |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа учебной дисциплины реализуется в учебном кабинете химии и биологии.

Оборудование учебного кабинета:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, настенных микробиологических информационных схем и, портретов выдающихся ученых-микробиологов и др.);
- Образцы санитарной одежды
- Препараты для микроскопического исследования
- Лабораторное оборудование и посуда
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- телевизор;
- обучающие видеофильмы.

3.2. Информационное обеспечение

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых

учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.

Дополнительные источники

Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от

30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.

Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480.

Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

1. Азаров, В.Н. Основы микробиологии и пищевой гигиены (для техникумов общественного питания) / В.Н. Азаров. - М.: Альянс, 2016. - 216 с.
2. Быков, А.С. Основы микробиологии, вирусологии и иммунологии: Учебник для студентов среднего профессионального образования / А.А. Воробьев, А.С. Быков, Е.П. Пашков; Под ред. А.А. Воробьев. - М.: ИЦ Академия, 2009. - 288 с.
3. Волина, Е.Г. Основы общей микробиологии, иммунологии и вирусологии / Е.Г. Волина, Л.Е. Саруханова. - М.: Медицина, 2004. - 256 с.
4. Воробьев, А.А. Основы микробиологии и иммунологии: Учебник для студентов среднего профессионального образования / В.В. Зверев, Е.В. Буданова, А.А. Воробьев; Под ред. В.В. Зверев. - М.: ИЦ Академия, 2012. - 288 с.
5. Гордейчик, В.И. Основы микробиологии, санитарии и гигиены: Учебное пособие / В.И. Гордейчик.. - Мн.: БеларускаяЭнц., 2010. - 199 с.
6. Горохова, С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: Учебное пособие / С.С. Горохова, Н.А. Прокопенко, Н.В. Косолапова. - М.: ИЦ Академия, 2012. - 64 с.
7. Камышева, К.С. Основы микробиологии, вирусологии и

иммунологии: Учебное пособие / К.С. Камышева. - Рн/Д: Феникс, 2012. - 281 с.

8. Мальцев, В.Н. Основы микробиологии и иммунологии. Курс лекций / В.Н. Мальцев, Е.П. Пашков. - М.: Медицина, 2005. - 280 с.

9. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для начального профессионального образования / Л.В. Мармузова. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 160 с.

10. Прозоркина, Н.В. Основы микробиологии, вирусологии и иммунологии: Учебное пособие для средних специальных медицинских учебных заведений / Н.В. Прозоркина, Л.А. Рубашкина. - Рн/Д: Феникс, 2013. - 378 с.

Интернет - ресурсы

<http://www.zavtrasessiya.com/index.pl?act=PRODUCT&id=3408>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|
| Освоение знаний: | |
| Основные термины микробиологии, основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию | Тестирование Устный опрос Заслушивание рефератов |
| Микробиологию основных пищевых продуктов, основные пищевые инфекции и пищевые отравления | Тестирование Беседа Проведение практической работы |
| Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции | Составление информационного стенда Разгадывание кроссворда |
| Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Правила личной гигиены работников организации питания | Оценка результатов опроса и тестирование |
| Знать классификацию моющих средств, правила их применения, условия реализации и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации | Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы, оформление информационного стенда |
| Пищевые вещества и их значение для организма человека. Суточная норма потребностей человека в питательных веществах. Основные процессы обмена веществ в организме | Тестирование Устный опрос Заслушивание рефератов |
| Суточный расход энергии. Состав, физиологическая и пищевая ценность различных продуктов питания | Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы, оформление информационного стенда |
| Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения | Тестирование Беседа Проведение практической работы |
| Назначение диетического (лечебного) питания, характеристика диет. Методики составления рационов питания | Тестирование Устный опрос Заслушивание рефератов |
| Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения | Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы, оформление информационного стенда |
| Освоение умений: | |

| | |
|---|---|
| Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков | Практическая работа Тестирование Работа с таблицами |
| Обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ | Исследовательская работа |
| Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря. Готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств | Практическая работа Тестирование |
| Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов | Практическая работа Тестирование Работа с дополнительными источниками |
| Рассчитывать энергетическую ценность блюд | Практическая работа Тестирование Работа с картами |
| Составлять рационы питания для различных категорий потребителей | Практическая работа Тестирование |

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Самарской области

Содержательная экспертиза рабочей программы учебной дисциплины

ОП.03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

ФГОС СПО 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

Представленная государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Самарской области

«Алексеевское профессиональное училище»

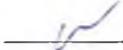
ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

| № | Наименование экспертного показателя | Экспертная оценка | | | Примечание |
|---|---|-------------------|-----|------------------------|------------|
| | | да | нет | заключение отсутствует | |
| Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы учебной дисциплины» | | | | | |
| 1 | Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в стандарте | да | | | |
| 2 | В пункте 1.3 указаны ОК, ПК, на формирование которых ориентированно содержание дисциплины | да | | | |
| Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание учебной дисциплины» | | | | | |
| 3 | Содержание видов учебной деятельности в приложении «Конкретизация результатов освоения дисциплины» соответствует требованиям к результатам дисциплины («уметь», «знать»). | да | | | |
| 4 | Содержание приложения «Конкретизация результатов освоения дисциплины» разработано с ориентацией на ОК, ПК. | да | | | |
| 5 | Структура программы учебной дисциплины соответствует принципу единства теоретического и практического обучения. | да | | | |
| 6 | Содержание таблицы 2.2. соответствует приложению «Конкретизация результатов освоения дисциплины». | да | | | |
| 7 | Уровни усвоения соответствуют видам учебной деятельности в разделе. | да | | | |
| 8 | Содержание самостоятельной работы студентов направлено на выполнение требований к результатам освоения дисциплины («уметь», «знать», ПК). | да | | | |
| 9 | Формулировки самостоятельной работы понимаются однозначно. | да | | | |
| 10 | Разделы программы учебной дисциплины выделены дидактически целесообразно. | да | | | |
| 11 | Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям, ПК. | да | | | |
| 12 | Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала. | да | | | |
| 13 | Объем и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям, знаниям и ПК. | да | | | |
| 14 | Примерная тематика курсовых работ соответствует целям и задачам освоения учебной дисциплины (пункт заполняется, если в программе дисциплины предусмотрена курсовая работа). | | | | |
| Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы дисциплины» | | | | | |
| 15 | Перечисленное оборудование обеспечивает проведения всех видов практических занятий, предусмотренных программой учебной дисциплины. | да | | | |
| 16 | Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включают общедоступные источники. | да | | | |
| 17. | Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны. | да | | | |
| 18. | Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы учебной дисциплины. | да | | | |

| | | | | | |
|---|--|----|--|--|--|
| 19. | Информационные источники указаны с учетом содержания дисциплины. | да | | | |
| Экспертиза раздела 4 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины | | | | | |
| 20. | Основные показатели оценки результатов обучения позволяют однозначно диагностировать уровень освоения умений и усвоение знаний. | да | | | |
| 21. | Наименование форм и методов контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний точно и однозначно описывает процедуру аттестации. | да | | | |
| 22. | Формы и методы контроля и оценки позволяет оценить степень освоения умений и освоения знаний. | да | | | |

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

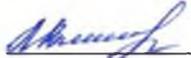
Замечания и рекомендации эксперта по доработке

Разработчик программы  /М.Г. Мартынова/

Председатель МК  /Т.Н. Жукова/

«31» августа 2017 г.

«31» августа 2017 г.

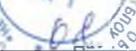
Зам. директора по УПР  /К.Ф. Иванова /

«31» августа 2014 г.

Внешний эксперт: заместитель директора по УПР Нефтегорского государственного техникума

Должность, место работы

 Н.М. Тимакова

«31»  2017 г.

