

УЛЬЯНОВСКИЙ АВИАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И
ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

Профессия **19.01.17** Повар, кондитер

Ульяновск
2015

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.17 Повар кондитер (приказ Минобрнауки России №798 от 02 августа 2013 года) – 2 ред. доп. и изм. на 10%

РЕКОМЕНДОВАНА

УТВЕРЖДАЮ

на заседании ЦМК коммерции,
товароведения и общественного питания
Председатель ЦМК

Заместитель директора
по учебно-методической работе


подпись

О.А.Минеева


подпись

Л.Н. Подкладкина

Протокол №1
от «28» августа 2015г.

«31» августа 2015г.

ОРГАНИЗАЦИЯ - РАЗРАБОТЧИК: ОГБОУ СПО «Ульяновский авиационный колледж»

РАЗРАБОТЧИК: Зудова Т.А., кандидат биологических наук, преподаватель
общеобразовательных дисциплин Ульяновского авиационного
колледжа

*За заседаниями ЦМК коммерции
товароведения и общественного
питания. протокол №1 от 30.08.15г.*

Зудова Т.А. Н.Н. Проткина

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	стр. 4
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» направлено на формирование профессиональных и общих компетенций:

- ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
- ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 2.2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
- ПК 2.3. Готовить и оформлять и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 2.4. Готовить и оформлять и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 2.5. Готовить и оформлять и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
- ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
- ПК 3.2 Готовить простые супы.
- ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.
- ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
- ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
- ОК 1 понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2 организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3 анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

- ОК 4 осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5 использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6 работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

П.00 Профессиональный цикл

ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся ДОЛЖЕН УМЕТЬ:

- У1 Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при подготовке пищи.
- У2 Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.
- У3 Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.
- У4 Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся ДОЛЖЕН ЗНАТЬ:

- З1 Основные группы микроорганизмов.
- З2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.
- З3 Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.
- З4 Санитарно-технические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.
- З5 Правила личной гигиены работников пищевых производств.
- З6 Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения.
- З7 Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **64** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **44** часа;
- самостоятельной работы обучающегося - **20** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
в том числе:	
- теоретические занятия	22
- практические занятия	20
- лабораторные занятия	<i>не предусмотрены</i>
- курсовой проект (работа)	<i>не предусмотрены</i>
- контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе:	
- поиск сообщение	10
- подготовка презентации	6
- творческая работа	2
- аналитическая работа текста	2
Итоговая аттестация в форме Экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Введение.	Основная терминология, тематика, требования к изучению дисциплины. Входной контроль.	1	1
РАЗДЕЛ 1. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ		31 24+7ср	
ТЕМА 1.1 Характеристика основных групп микроорганизмов, обмен веществ, питание и дыхание.	Содержание учебного материала: 1.1.1. Характеристика основных групп микроорганизмов: бактерий. Характеристика плесневых грибов. Характеристика дрожжей. Характеристика ультрамикробов (размеры, особенности строения и размножения, принципы систематики). 1.1.2 Обмен веществ как главная особенность живого организма. Химический состав микробной клетки. Физиология микроорганизмов: понятие. Питание микроорганизмов: поглощение питательных веществ путем осмоса, понятие о плазмолизе, плазмолизе, тургоре клетки. Типы питания: аутоотрофы и гетеротрофы, сапрофиты и паразиты. Дыхание микроорганизмов как способ получения энергии. Аэробные и анаэробные микроорганизмы. Размножение.	4	2
	Практические занятия: ПЗ 1 Изучение микробиологической лаборатории: устройство, оснащение, правила работы ПЗ 2 Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микроскопирования.	4 2 2	
	Самостоятельная работа: Подготовить письменное сообщение: «Основные микробиологические процессы и их использование в пищевых производствах».	2	

ТЕМА 1.2 Факторы, влияющие на микроорганизмы и распространение микроорганизмов в природе.	Содержание учебного материала: 1.2.1 Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические биологические. Антисептики, возможности их практического использования для дезинфекции и для консервирования пищевых продуктов. Антибиотики и фитонциды 1.2.2 Распространение микроорганизмов в природе. Природная среда как источник инфицирования пищевого сырья микроорганизмами. Микрофлора почвы: состав, типичные сапрофитные микроорганизмы. Микрофлора воды. Микрофлора воздуха: происхождение, состав. Микрофлора тела здорового человека, ее состав и значение.	4	2
	Практические занятия: ПЗ 3 Изучение простого метода окрашивания и бактериологические краски.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовить письменное сообщение: «Экология микроорганизмов».	2	
ТЕМА 1.3 Патогенные микроорганизмы, инфекция и иммунитет.	Содержание учебного материала: 1.3.1 Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности (специфичность, вирулентность, токсичность). Понятие об инфекции. Источники и пути проникновения патогенных микроорганизмов в организм человека, в продукты питания. Бактерионосительство. Защитные силы организма человека. Иммунитет, его виды. Вакцины и сыворотки.	2	2
	Практические занятия: ПЗ 4 Изучение сложных методов окрашивания.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовить письменное сообщение: «Осуществление микробиологического контроля на ПОП».	2	
ТЕМА 1.4 Микрофлора пищевых продуктов.	Содержание учебного материала: 1.4.1 Микрофлора пищевых продуктов однородных групп: мясных, рыбных. Микрофлора пищевых продуктов молочных, яичных, жировых. Плодоовощные, зерномучные, консервы: состав, происхождение. Факторы, влияющие на обсемененность. Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий: состав, происхождение, условия, способствующие размножению микроорганизмов. Микробиологическое обоснование условий и сроков хранения, правил приготовления, реализации, транспортирования кулинарной и кондитерской продукции. Понятие о микробиологических показателях безопасности пищевых продуктов.	3	2
	Практические занятия: ПЗ 5 Изучение методов окраски спорообразующих и капсулообразующих бактерий и определение подвижности микроорганизмов.	2	
	Самостоятельная работа: Творческая работа: «Определение микробиологических показателей продукции в домашних условиях». Составление отчета	1	
	Контрольная работа по разделу 1	1	
Раздел 2. ГИГИЕНА И САНИТАРИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ		31 18+13ср	

ТЕМА 2.1 Личная и производственная гигиена, санитарная одежда и медицинский осмотр.	Содержание учебного материала: 2.1.1 Личная гигиена: уход за кожей тела, полостью рта, требования к чистоте рук. Производственный маникюр. Производственная гигиена. Санитарная одежда. Ее виды, правила пользования и хранения. Личная медицинская книжка. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях общественного питания. Сроки проведения медицинского обследования. Контроль на бактерионосительство и его значение для профилактики кишечных инфекций.	2	2
	Практические занятия: ПЗ 6 Изучение и подготовка лабораторной посуды и питательных сред.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовить письменное сообщение: «Требования дресс-кода к представителям различных профессий на ПОП».	2	
ТЕМА 2.2 Пищевые заболевания и их классификация. Общие положения об охране окружающей среды	Содержание учебного материала: 2.2.1 Пищевые заболевания: классификация. Пищевые отравления: классификация. Пищевые отравления микробного происхождения: токсикозы (ботулизм, стафилококковые отравления, микотоксикозы) и токсикоинфекции (в т.ч. вызванные условно - патогенными микроорганизмами). Пищевые отравления немикробного происхождения, их профилактика. Гельминтозы: характеристика гельминтозов, способы заражения человека, меры профилактики. 2.2.2 Общие положения об охране окружающей среды. Задачи гигиены по предупреждению вредного влияния факторов внешней среды на здоровье человека. Гигиена воздуха (физические свойства, химический состав, микробное загрязнение). Условия создания благополучной воздушной среды на предприятиях общественного питания. Санитарные требования к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха. Гигиена водоснабжения. Источники, способы очистки и обеззараживания воды. Нормативные требования к качеству питьевой воды. Гигиена почвы. Санитарные требования к устройству канализации, сбору и вывозу пищевых отходов и мусора.	2	2
	Практические занятия: ПЗ 7 Изучение методов и техники культивирования микроорганизмов на питательных средах.	2	
	ПЗ 8 Изучение методов микробиологического исследования воды, воздуха и почвы.	2	
	ПЗ 9 Учет результатов посева воды и воздуха.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовить презентации: «Пищевые отравления различного происхождения»; «Важные жизненные процессы у различных микроорганизмов».	6	
ТЕМА 2.3 Санитарное законодательство.	2.3.1 Санитарное законодательство. Основные законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии, гигиены, охраны окружающей среды. Государственный и ведомственный санитарный надзор: цели и задачи. Права и обязанности представителей санитарного надзора. Предупредительный текущий санитарный надзор: цели, за-	3	2

	<p>дачи. Гигиеническая экспертиза: назначение, сущность. Общественный санитарный контроль. Производственный контроль на предприятиях общественного питания: нормативная база, порядок проведения.</p> <p>2.3.2 Санитарно-эпидемиологические основы проектирования предприятий общественного питания. Дезинфекция: понятие, значение в профилактике пищевых заболеваний. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства, их характеристика и правила применения. Дезинсекция и дератизация: понятие, средства, профилактические и истребительские меры. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования. Моющие средства: классификация, характеристика, санитарные правила использования при машинном и ручном способах мытья посуды.</p> <p>2.3.3 Санитарные требования к транспорту для перевозки продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Санитарный паспорт: понятие, сведения, оформление. Санитарные требования к условиям перевозки особо скоропортящихся продуктов. Гигиенические требования к таре. Санитарные требования к приемке продовольственного сырья и продуктов питания, сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность. Оценка качества принимаемых продуктов. Продукты, которые запрещается принимать и использовать. Санитарно - эпидемиологические требования к складским помещениям. Гигиеническое обоснование оптимальных условий хранения продуктов. Санитарные требования к содержанию и уборке складских помещений. Санитарные требования к организации производственного процесса на ПОП.</p>		
	<p>Практические занятия: ПЗ 10 Изучение технологий и видов стерилизации лабораторной посуды.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа: Подготовить письменное сообщение: «Санитарные требования к процессу обслуживания посетителей, оказанию услуг, доставке пищи в филиалы, отпуску буфетной продукции на ПОП». Провести экспертизу ПОП. Составить отчет. Анализ сводной таблицы по эпидемиологии.</p>	1 1 2	
	<p>Контрольная работа по разделу 2</p>	1	
	<p>ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ: в форме Экзамена</p>		

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)

СОКРАЩЕНИЯ: ПОП - предприятия общественного питания

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:

Оборудование:

- ✓ Плакаты: «Формы бактерий», «Формы клеток дрожжевых грибов», «Плесневые грибы», «Пищеварительная система человека»
- ✓ Таблицы по микробиологии, санитарии и гигиене

Технические средства обучения:

- ✓ Компьютер
- ✓ Посуда и инструментарий для проведения лабораторных занятий
- ✓ Микроскоп и лупы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ:

1. «О защите прав потребителей » (с изменениями) 25.01.96
2. «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99
3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00
4. «Об охране окружающей природной среды», 10.01.02 № 7-ФЗ
5. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 № 332
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
7. СанПиН 2.1.1.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого снабжения
8. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- эпидемиологических (профилактических) мероприятий
9. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
10. СанПиН 4э.2-123-4116-86 Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
11. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание Кулинарная продукция, реализуемая населению Общие технические условия
12. ГОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу
13. ГОСТ Р 50935-95 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

14. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учеб. пособие для нач. проф. образования Л.В. Мармузова. – М.: ИРПО; ИЦ Академия, 2010.- 180 с.
15. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина. – М.: ИРПО; ИЦ Академия, 2012. – 256с.
16. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие/ Е.А.

Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: ФОРУМ, 2011.-240с. (Профессиональное образование).

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

17. Богатырева Е.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие / Е.А. Богатырева, Л.П. Точкова, С.В.Соколова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига / Учебник. –2011.- 260 с.
18. Жвирблянская А.Ю. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности/ А.Ю. Жвирблянская, О.А. Бакушинская. – М.: Просвещение, 2013. – 312с.
19. Красницкая Е.С. Гигиена и санитария предприятий общественного питания/ Е.С. Красницкая.- М.: Экономика, 2010. – 245с.
20. Малыгина В.Ф. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.Ф Малыгина. – М.: ИРПО; ИЦ Академия, 2014. – 162с.
21. Нецепляев Ю.Г. Основы микробиологии и санитарии на предприятиях пищевой промышленности/ Ю.Г. Нецепляев. – М.: Академия, 2012. – 295с.

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ:

22. <http://www.bestlibrary.ru> On–line библиотека
23. <http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ
24. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно–техническая библиотека России
25. <http://www.edic.ru> Электронные словари
26. <http://cookup.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, устных и письменных опросов, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	Входной контроль – входная проверочная работа
УМЕНИЯ	
Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	Текущий контроль - письменное сообщение, устный опрос, экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Текущий контроль - письменное сообщение, устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 6, ПР 10
Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Текущий контроль - письменное сообщение, устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 10
Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Текущий контроль - письменное сообщение, устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 1-7
ЗНАНИЯ	
Основные группы микроорганизмов	Текущий контроль - письменное сообщение, устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 2 Рубежный контроль -экспертная оценка выполнения КР 1
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Текущий контроль - письменное сообщение, устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 4,5 Рубежный контроль -экспертная оценка выполнения КР 2
Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Текущий контроль - письменное сообщение, устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 1 Рубежный контроль - экспертная оценка выполнения КР 2
Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Текущий контроль - письменное сообщение, устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 6,7 Рубежный контроль -экспертная оценка выполнения КР 2
Правила личной гигиены работников пищевых производств	Текущий контроль - письменное сообщение, устный опрос, экспертная оценка выполнения самостоятельной работы Рубежный контроль -экспертная оценка выполнения КР 2
Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	Текущий контроль - письменное сообщение, устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 10 Рубежный контроль -экспертная оценка выполнения КР 2
Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Текущий контроль - письменное сообщение, устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 10 Рубежный контроль -экспертная оценка выполнения КР 2
Итоговая аттестация в форме Экзамена.	

ПР - практическая работа

КР – контрольная работа

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

Дата изменения: на 30.08.2017 год

Место изменения в РП ПМ/РП УД	Содержание изменения	
	БЫЛО	СТАЛО
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ		Ильяшенко Н.Г. Микробиология пищевых производств: учебник. – 2-е изд., - М.: ИНФРА-М, 2017.-412с.