

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАМЕНСК-УРАЛЬСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА

Приказом Директора ГАПОУ СО

«Каменск-Уральский

агропромышленный техникум»

Некрасова С.И.

Пр. № 51-уч от 10.10.2022г.

АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»
ограниченными возможностями здоровья – с легкой и умеренной формой
умственной отсталости)

Для профессиональной подготовки рабочих с ОВЗ:

16472 «Пекарь»

Форма обучения: очная

Срок обучения: 1 г. 10 мес.

Уровень освоения: базовый

Адаптированная программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования по профессии 16472 «Пекарь» (для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с легкой и умеренной формой умственной отсталости)

Адаптированная программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана с учетом особенностей психофизического развития обучающихся.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение среднего образования Свердловской области «Каменск-Уральский агропромышленный техникум»

Разработчик:

Забродина Людмила Александровна, преподаватель первой квалификационной категории.

Рецензент:

_____	преподаватель	ГАПОУ СО «КУАТ»
Фамилия, Имя, Отчество	должность	место работы

Согласовано на заседании П(Ц)К, протокол № 2, от «10» октября 2022 г.

Согласовано на заседании НМС, протокол № 2, от «10» октября 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1. Адаптированная программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» является частью адаптированной основной программы профессиональной подготовки по рабочей профессии 19.01.04. «Пекарь» (для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с легкой и умеренной формой умственной отсталости) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по рабочей профессии начального профессионального образования (далее – НПО) 19.01.04 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 273 от 31.08.2016 года; федерального государственного стандарта начального профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02.08.2013.

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Адаптированная программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» входит в адаптационный цикл АОППП.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: работать с лабораторным оборудованием, определять основные группы микроорганизмов, проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам, соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства, производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: 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, возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития, методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции, схему микробиологического контроля, санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины

Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины

По учебному плану на освоение дисциплины отводится максимальной учебной нагрузки студента **75 часов**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **50 часов**, самостоятельной учебной работы – **25 часа**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
лабораторные работы	6
контрольные работы	3
Самостоятельная учебная работа (всего)	25

2.2. Тематический план и содержание адаптированной учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала: лабораторные и практические работы: самостоятельная работа обучающихся: курсовая работа (проект)	Объём часов
	Содержание учебного материала	
Введение	Понятие о науке, цель и задачи. Понятие о микроорганизмах, их роль в природе, жизни и хозяйственной деятельности человека. Краткая история развития общей и промышленной микробиологии. Работы Л. Пастера, Р. Коха, И. Мечникова, их роль в развитии микробиологии. Важнейшие задачи, стоящие перед микробиологией пищевых производств.	2
	Лабораторные работы не предусмотрены	-
	Практические занятия не предусмотрены	-
	Контрольные работы не предусмотрены	-
Раздел 1	Общая микробиология.	48/34
	Содержание учебного материала	9/7

Тема 1.1 Морфология и классификация микроорганизмов.	1. Классификация микроорганизмов. Прокариоты и эукариоты, их основные различия. Строение бактериальной клетки: цитоплазма, органеллы, включения, капсулы. Подвижность бактерий.	1
	2. Размножение. Образование и функции спор. Эукариоты (мицелиальные грибы и дрожжи). Грибы, их форма и размеры. Строение мицелия. Размножение и классификация грибов.	1
	3. Характеристика микроскопических грибов, имеющих практическое значение: зигомицетов, аскомицетов, дейтеромицетов.	1
	4. Дрожжи, их форма и размеры, строение клетки. Размножение дрожжей, их классификация. Характеристика дрожжей, имеющих промышленное значение.	2
	Лабораторные работы №1 «Знакомство с оборудованием микробиологической лаборатории. Микроскоп, его устройство. Правила работы с микроскопом»	1
	Лабораторная работа №2 «Техника микроскопирования. Приготовление и микроскопирование фиксированных окрашенных препаратов. Изучение морфологических признаков бактерий, морфологических признаков мицелиальных грибов в препарате «раздавленная капля и изучение морфологических признаков дрожжей в препарате «раздавленная капля»».	2
	Практические занятия не предусмотрены	-
	Контрольные работы не предусмотрены	-
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Работа с конспектом. Составить и заполнить таблицу «Прокариоты и эукариоты, их основные различия». Зарисовать строение бактериальной клетки.	2
	Содержание учебного материала	8/6

Тема 1.2. Обмен веществ (метаболизм) у микроорганизмов.	1. Химический состав клеток микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов, их основные свойства, роль в обмене веществ. Конструктивный обмен. 2. Питание микроорганизмов. Механизм поступления питательных веществ в клетку. Типы питания микроорганизмов. Автотрофы, гетеротрофы. 3. Энергетический обмен. Источники энергии. Хемотротрофы. Фототрофы. 4. Отношение микроорганизмов к молекулярному кислороду. Аэробы. Анаэробы: строгие и факультативные. 5. Способы получения энергии. Аэробное дыхание (полное окисление). Неполное окисление. 6. Брожение. Анаэробное дыхание.	1 1 1 1 1
	Практические занятия не предусмотрены	-
	Контрольные работы не предусмотрены	-
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Работа с конспектом. Составить схему «Классификация ферментов»	2
	Содержание учебного материала	7/5
Тема 1.3 Культивирование и рост микроорганизмов.	1. Чистые культуры микроорганизмов. Основные типы питательных сред для культивирования микроорганизмов. 2. Способы культивирования микроорганизмов: поверхностное, глубинное. 3. Периодическое культивирование. Закономерности роста чистой культуры микроорганизмов при периодическом культивировании. 4. Непрерывное культивирование.	1 1 1

		1
	Лабораторные работа №3 «Приготовление питательных сред. Посев и пересев микробных культур»	1
	Практические занятия не предусмотрены	-
	Контрольные работы не предусмотрены	-
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Работа с конспектом. Составить схему «Основные типы питательных сред»	2
	Содержание учебного материала	8/6
Тема 1.4 Экология микроорганизмов.	1. Биосфера как среда обитания микроорганизмов. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в биосфере.	1
	2. Микроорганизмы воздуха. Роль воздушной среды в проникновении инфекций в пищевые производства. Микроорганизмы почвы – один из основных источников загрязнения пищевых производств.	1
	3. Микроорганизмы воды. Значение воды в пищевом производстве. Микробиологические показатели питьевой воды. Использование микроорганизмов в очистке сточных вод.	1
	4. Влияние на микроорганизмы экологических факторов: температуры, влажности, осмотического давления, лучистой энергии, радиоволн, концентрации водородных ионов, кислорода.	1
	5. Биологические факторы, влияющие на микроорганизмы: симбиоз, метабиоз, антагонизм, паразитизм. Роль микроорганизмов в охране окружающей среды.	1
	6. контрольная работа № 1	1

	Лабораторные работы не предусмотрены	-
	Практические занятия не предусмотрены	-
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Работа с конспектом. Работа со справочной литературой.	2
	Содержание учебного материала	8/6
Тема 1.5 Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, их использование в пищевых производствах.	1. Брожение. Характеристика возбудителей брожения. Значение и применение процессов брожения в пищевых производствах.	1
	2. Окисление. Характеристика микроорганизмов, используемых в этих процессах. Значение и применение процессов окисления в пищевых производствах.	1
	3. Разложение жиров микроорганизмами. Характеристика процесса и его возбудителей. Значение процесса разложения жиров в пищевом производстве.	1
	4. Превращение органического азотсодержащего вещества, вызванное микроорганизмами.	1
	5. Аммонификация (гниение) белковых веществ, характеристика возбудителей. Значение процесса аммонификации в пищевых производствах. Микроорганизмы как источники кормового белка.	1
	Лабораторные работы не предусмотрены	-
	Практические занятия не предусмотрены	-
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Работа с конспектом. Нарисовать схему «Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, их использование в пищевых производствах»	2
	Содержание учебного материала	8/4
Тема 1.6 Основы микробиологического и санитарно – гигиенического контроля.	1. Патогенные микроорганизмы, их особенности. Заболевания, передающиеся через пищевые продукты. Пищевые инфекции и пищевые отравления, их возбудители.	1
	2. Санитарно – гигиенический контроль. Общие принципы микробиологического и санитарно – гигиенического контроля, дезинфекция в пищевом производстве.	1
	3. Санитарно – показательные микроорганизмы. Личная гигиена работников, занятых производством пищевой продукции.	1

	4. контрольная работа № 2.	1
	Лабораторные работы не предусмотрены	-
	Практические занятия не предусмотрены	-
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Работа с конспектом. Написать конспект «Личная гигиена работников, занятых производством пищевой продукции» Составить и заполнить таблицу «Сравнительная характеристика пищевых инфекционных заболеваний и отравлений», выполнить схематические рисунки, составить кроссворды по данной теме.	4
Раздел 2	Специальная микробиология.	24/13
	Содержание учебного материала	8/6
Тема 2.1 Микроорганизмы, применяемые при производстве хлеба и мучных кондитерских изделий.	1. Классификация микроорганизмов, применяемых в производстве хлеба. 2. Свойства и признаки дрожжей, молочнокислых бактерий, применяемых в хлебопекарном производстве. 3. Качественная характеристика прессованных, сухих дрожжей и дрожжевого молока. Предварительная активация дрожжей. Жидкие дрожжи. 4. Чистые культуры микроорганизмов, применяемых в разводочном цикле. Схема разведения чистых культур. Заквашивание осахаренных заварок термофильными молочнокислыми бактериями. 5. Преимущества и недостатки жидких дрожжей. Жидкие пшеничные закваски, их микроорганизмы. Ржаные закваски, их микроорганизмы. Микроорганизмы пшеничного и ржаного теста. 6. Контрольная работа № 3	1 1 1 1 1 1
	Практические занятия не предусмотрены.	-

	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Работа с конспектом. Составить таблицу «Преимущества и недостатки жидких дрожжей»	2
	Содержание учебного материала	2
Тема 2.2 Микробиологические процессы, протекающие при брожении теста, при выпечке хлеба и мучных кондитерских изделий.	1. Микробиологические процессы, протекающие в тесте при спонтанном брожении. Антагонизм микроорганизмов, возникающий в тесте. 2. Влияние добавок и ферментных препаратов на жизнедеятельность микроорганизмов в тесте. Микробиологические процессы, протекающие при выпечке хлеба и мучных кондитерских изделий.	1 1
	Лабораторные работы не предусмотрены	-
	Практические занятия не предусмотрены	-
	Контрольные работы не предусмотрены	-
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> работа по конспектам.	3
	Содержание учебного материала	4/2
Тема 2.3 Микроорганизмы – вредители хлебопекарного производства.	1. Источники посторонних микроорганизмов на производстве. Микроорганизмы сырья. Мероприятия по сохранению сырья от микробиологической порчи.	1
	2. Правила складирования и хранения сырья. Болезни хлеба: признаки болезни, характеристика возбудителя, меры по предупреждению и устранению болезней хлеба.	1
	Практические занятия не предусмотрены	-
	Контрольные работы не предусмотрены	-
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Работа с конспектом. Составить и заполнить таблицу «Правила складирования и хранения сырья»	2

	Содержание учебного материала	5/3
Тема 2.4 Микробиологический контроль хлебопекарного производства.	1. Микробиологический контроль хлебопекарного производства. Схема микробиологического контроля.	1
	2. Микробиологический контроль муки, прессованных и жидких дрожжей. Микробиологический контроль процесса тестоведения и готовой продукции.	2
	Практические занятия не предусмотрены	-
	Контрольные работы не предусмотрены	-
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Составить схему микробиологического контроля.	2
	Содержание учебного материала	5/3
Тема 2.5 Санитарно – гигиенический контроль хлебопекарного производства.	1. Санитарно – гигиенический контроль хлебопекарного производства. Санитарные требования к содержанию складских помещений, технологических отделений, к хранилищам готовых изделий и к таре, транспорту при перевозке.	1
	Лабораторные работы №4 «Посев микроорганизмов воздуха и воды»; №5 «Посев смыва с рук персонала (оборудования) для определения общей обсеменённости и наличия кишечной палочки»;	1
	Лабораторная работа №6 «Анализ микроорганизмов воздуха. Определение количества бактерий в 1 мл воды. Контроль чистоты рук (оборудования).»	1
	Дифференцированный зачет по изученному курсу	3
	Практические занятия не предусмотрены	-
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Работа с конспектом; отчеты по лабораторному практикуму.	2
	Всего аудиторной нагрузки, ч:	50
	Всего самостоятельная работа обучающегося, ч:	25

	Максимальная учебная нагрузка, ч:	75
--	--	-----------

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

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Оборудование учебного кабинета: макеты, модели, таблицы по темам: «Бактерии», «Строение клетки» «Типы питания» «Химический состав клетки» «Вирусы», схемы.

Оборудование лаборатории: спиртовки или газовые горелки, стекла предметные, стекла покровные, штативы для пробирок, петли бактериологические, подставки для микробиологических препаратов, подставка для петли, банки с крышкой для отработанных препаратов, цилиндры стеклянные или пластмассовые для использованных пипеток. Для работы в лаборатории микробиологической также необходимы: автоклав, кипятильник Коха, микроскоп биологический, микроскоп люминесцентный, потенциометр, счетная камера Тома-Цейса, Горяева или Бюркера, термостат, фотоэлектрокалориметр, сушильный шкаф для стерилизации сухим жаром, центрифуги лабораторные; агар-агар, краски для окрашивания препаратов, масло иммерсионное для микроскопирования; воронки Бюхнера, капельницы, колбы конические, колбы круглодонные, кастрюли для варки питательных сред, пипетки, градуированные на 1, 2, 5, 10 мл, пинцеты, пробирки биологические, чашки Петри; бумага фильтровальная, бумага хроматографическая, вата гигроскопическая, марля хлопчатобумажная.

Технические средства обучения: мультимедийный компьютер с возможностью подключения к Internet , мультимедийные обучающие программы и электронные учебники по основным разделам курса.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Вербина Н.М., Каптерева Ю.Р. Микробиология пищевых производств.-М.: Агропромиздат, 1988.
2. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена: учебник для вузов/ Г.Г. Жарикова. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
3. Лысак, В.В. Микробиология : учеб. пособие / В. В. Лысак. – Минск : БГУ, 2007.
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности.- М.:ИРПО; Издательский центр "Академия", 2000.
5. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебное пособие \З. П. Матюхина – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
6. Мартинчик А. Н., А. А. Королев, Л.С. Трофименко «Физиология питания, санитария и гигиена» \ А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Л.С. Трофименко –М.: Издательский центр «Мастерство» 2000.

Дополнительная литература:

1. Аносов Н.Р. Микробиология: Учебник. - 4-е изд.- 2001
2. Градова Н.Б. Лабораторный практикум по общей микробиологии.- Дели принт, 2001.
3. Гусев М.В., Милеева А.А. Микробиология,-М.: Изд-во МГУ, 1992.
4. Емцев В.Т., Шильникова В.П. Микробиология. - М.: Агропромиздат, 1990.
5. Мишустин Е.Н., Емцев В.Т. Микробиология, - М.: Агропромиздат, 1987.
6. Мудрецова - Висс К.А-, Кудряшова А.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена. - М.: Деловая литература, 2001.
7. Смирнова ТА. Кострова Е.И. Микробиология зерна и продуктов его переработки. - М.: ВО, Агропромиздат, 1989.
8. СанПиН 2.3.2.560-96. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов .-1997.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение завершающей аттестации и текущего контроля демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения. Для текущего контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблица). 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.

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
Раздел 1.	Умеет: работать с текстом учебной литературы, составлять схемы, заполнять таблицы, формулировать выводы; сравнивать и обобщать изучаемый материал, оформлять записи в лабораторных работах, описывать наблюдаемые результаты, формулировать выводы, работать с лабораторным оборудованием; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; Знает: 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;	Выполнение задания по заданному алгоритму.	В процессе обучения-текущий контроль (тестирование, контрольные работы в темах № 1.4; 1.6.
Раздел 2.	- Умеет: пользоваться сравнительным анализом изучаемого материала, заполнять таблицы, составлять блок-схемы, работать с текстом учебника, а также соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; Осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; Знает: основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в	Выполнение заданий по заданному алгоритму	В процессе обучения текущий контроль-тестирование, индивидуальная работа по учебно-тематическим картам, отчеты по лабораторным работам, контрольная работа в теме № 2.1.

	пищевом производстве, условия их развития; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств.		
--	--	--	--

5. Контроль и оценка результата освоения общих и профессиональных компетенций

Формулировка компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Уровень сформированности и 2-репрод. 3-продукт.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрирует интерес к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических занятиях при выполнении работ в ходе учебной деятельности	3
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обосновывает выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических занятиях при выполнении работ в ходе учебной деятельности	3
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- проявляет способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических занятиях при выполнении работ по учебной деятельности .	2
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- находит и грамотно использует полученную информацию для эффективного выполнения профессиональных (учебных) задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических занятиях при выполнении работ по учебной деятельности.	3
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в	- демонстрирует навыки использования информационно-	Экспертное наблюдение и оценка на	3

профессиональной деятельности.	коммуникационные технологии в профессиональной (учебной) деятельности.	<i>теоретических занятиях при выполнении работ по учебной деятельности.</i>	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на занятиях теоретического обучения.</i>	2
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- проявляет ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях при выполнении работ по учебной деятельности</i>	2
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- самостоятельно планирует повышение личностного и квалификационного уровня.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на теоретических занятиях при выполнении работ по учебной деятельности .</i>	2
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявляет устойчивый интерес к инновациям в области профессиональной (учебной) деятельности.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на теоретических занятиях при выполнении работ по учебной деятельности .</i>	2
ПК.1.1.Организовывать и производить приемку сырья по санитарным нормам.	- проявляет устойчивый интерес в области профессиональной деятельности на уроках теоретического обучения с учетом санитарных нормативов.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на занятиях практического обучения .</i>	1
ПК.1.2.Контролировать качество поступившего сырья и соответствие его санитарным нормам.	- демонстрирует навыки использования теоретических знаний на практике, соблюдая регламенты санитарно-гигиенической безопасности.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на занятиях практического обучения.</i>	2

ПК 1.3.Организовывать санитарно-гигиенические нормы и осуществлять эти требования к хранению сырья.	демонстрирует теоретические знания, эффективность и качество выполнения учебных задач с учетом санитарных требований.	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях практического обучения	2
ПК 1.4.Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке, соблюдая санитарные нормы.	демонстрирует теоретические знания , эффективность и качество выполнения учебных задач с учетом санитарных требований .	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях практического обучения	2
ПК 2.1.Контролировать соблюдение санитарных требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	демонстрирует теоретические знания , эффективность и качество выполнения учебных задач с учетом санитарных требований .	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях практического обучения	1
ПК 2.2.Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, соблюдая санитарно-гигиенические требования.	демонстрирует теоретические знания , эффективность и качество выполнения учебных задач с учетом санитарных требований .	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях практического обучения	1
ПК 2.3.Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	демонстрирует теоретические знания , эффективность и качество выполнения учебных задач с учетом санитарных требований	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях практического обучения	2
ПК 2.4.Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства, соблюдая санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	демонстрирует теоретические знания , эффективность и качество выполнения учебных задач с учетом санитарных требований	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях практического обучения	2
ПК 3.3.Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий, соблюдая санитарные требования и гигиену на предприятиях общественного питания.	обосновывает выбор и применение методов, и способов решения учебных задач в области разработки технологических процессов с учетом санитарных норм при производстве мучных и кондитерских изделий.	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях практического обучения	2

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно