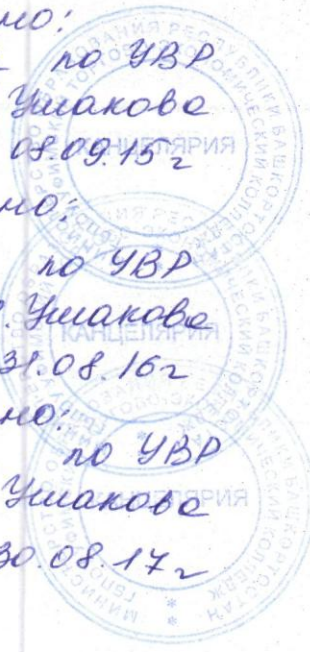


актуализировано:
Заш. директора по ЧВР
Ушаков П.А. Ушаков
пр. № 218 от 09.09.15
актуализировано:
Заш. директора по ЧВР
Ушаков П.А. Ушаков
пр. № 222 от 21.08.16
актуализировано:
Заш. директора по ЧВР
Ушаков П.А. Ушаков
пр. № 237 от 30.08.17



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СПО
«Уфимский торгово-
экономический колледж»

Т.О.Якимова «29» августа 2014г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве*

*Вариативная часть

2014 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта и примерной программы по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования "Уфимский торгово-экономический колледж"

Разработчик: Халикова Л.Р., преподаватель

Заключение Республиканского экспертного совета по профессиональному образованию при ГБОУ РУМНЦ МО РБ Секция среднего профессионального образования протокол № 05/11 от 24.08.2011г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
5. ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программе 16675 «Повар» на базе основного (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

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

Обязательная часть

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- ✓ использовать лабораторное оборудование;
- ✓ 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, воздуха;
- ✓ особенности сапрофитных патогенных микроорганизмов;
- ✓ основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- ✓ возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- ✓ методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

- ✓ схему микробиологического контроля;
- ✓ санитарно–технологические требования к помещениям, оборудованию инвентарю, одежде;
- ✓ правила личной гигиены работников пищевого производства

Вариативная часть

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- правильно хранить пищевые продукты;
- определять виды порчи пищевых продуктов;
- определять болезни плодов и овощей;
- правильно термически обрабатывать пищевые продукты во избежание обсеменения их микроорганизмами;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- виды порчи молока, масла, сыра, мяса, колбас, муки, пива, вина, консервов;
- источники первичной микрофлоры кисло-молочных продуктов;
- технологию приготовления кисло-молочных продуктов, сыра, пива;
- микрофлору масла, свежей, замороженной, соленой, маринованной, копченой, консервированной рыбы, ракообразных, моллюсков;
- источники первичной микрофлоры сыра;
- пути и источники обсеменения мяса, колбасных изделий, яиц микроорганизмами;
- факторы, влияющие на развитие микроорганизмов при созревании мяса;
- пищевые инфекции, передающиеся через мясо, яйцо;
- изменение микрофлоры фарша при изготовлении вареных и полукопченых колбас;
- изменение качества яиц, микрофлоры рыбы при хранении;
- болезни плодов и овощей;
- условия хранения плодов и овощей;
- микробиологию квашеных и соленых плодов и овощей, зерна, крупы, муки, хлеба, пива, вина, баночных консервов, безалкогольных напитков, кондитерских и кулинарных изделий, специй и пряностей;

Содержание дисциплины ориентированы на формирование профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

На формирование общих компетенций (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося $78(48+30 \text{ вариатив})$ часов,
в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося $52(32+20 \text{ вариатив})$ часа;
 самостоятельной работы обучающегося $26(16+10 \text{ вариатив})$ часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	78 (48+30 <i>вариатив</i>)
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52 (32 + 20 <i>вариатив</i>)
в том числе:	
лабораторные занятия	10 (4 +6 <i>вариатив</i>)
практические занятия	
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	26 (16+10 <i>вариатив</i>)
Подготовка мультимедийных презентаций.	5 (1+4 <i>вариатив</i>)
Составление таблиц, схем, дидактического материала.	3 (2+1 <i>вариатив</i>)
Составление опорного конспекта.	3
Составление кроссворда.	3 (2+1 <i>вариатив</i>)
Подготовка рефератов, сообщений.	6
Работа с рабочими тетрадями	6 (2+4 <i>вариатив</i>)
Итоговая аттестация в форме – экзамена (1 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии		72	
Тема 1.1 Микробиология как наука	1. Предмет и задачи микробиологии. 2. Краткая история развития микробиологии. 3. Основные понятия и термины микробиологии. Самостоятельная работа 1. Подготовить презентацию «Великие микробиологи». 2. Подготовить сообщения о биографии микробиологов прошлого и настоящего. 3. Выполнить задания из рабочей тетради.	4 2	2
Тема 1.2 Морфология, классификация и систематика микроорганизмов	1. Положение микроорганизмов в живом мире. 2. Бактерии. 3. Вирусы и фаги. 4. Грибы. 5. Дрожжи Лабораторная работа № 1 1. «Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории». 2. «Получение чистых культур». 3. «Устройство микроскопа и правила работы с ним». 4. «Способы приготовления препаратов для микроскопирования». Самостоятельная работа 1. Подготовить презентацию «Разнообразие микромира». 2. Написать реферат: «Роль бактерий в пищевом производстве», «Вирусы в жизни человека», «Что мы знаем о грибах?», «Зачем нужны дрожжи?» 3. Выполнить задания из рабочей тетради.	4 2 2	2

Тема Физиология микроорганизмов	1.3	1. Понятие об обмене веществ. 2. Химический состав микроорганизмов. 3. Ферменты микроорганизмов. 4. Питание микроорганизмов. 5. Дыхание микроорганизмов.	2	2
		Самостоятельная работа 1. Выполнить задания из рабочей тетради. 2. Составить опорный конспект по данной теме.	2	
Тема 1.4 Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы		1. Абиотические факторы (влажность среды, химический состав среды, реакция среды, температура среды, лучистая энергия, ультразвуковые колебания). 2. Биотические факторы (антибиотики, фитонциды).	4	2
		Самостоятельная работа 1. Заполнить таблицу «Факторы внешней среды и их влияние на микроорганизмы». 2. Выполнить задания из рабочей тетради.	2	
Тема 1.5 Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания вызываемые ими		1. Патогенные микроорганизмы. 2. Инфекция, источники и механизмы передачи возбудителей. 3. Заболевания, передающиеся через пищевые продукты. 4. Профилактика пищевых заболеваний.	6	2
		Самостоятельная работа 1. Составить кроссворд по данной теме. 2. Подготовить сообщения «Пищевые заболевания и отравления». 3. Выполнить задания из рабочей тетради.	4	
Тема 1.6. Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами		1. Микрофлора почвы. 2. Микрофлора воды. 3. Микрофлора воздуха. 4. Микрофлора тары и упаковочных материалов. 5. Микрофлора тела человека.	4	2
		Лабораторная работа №2 1. «Санитарно-бактериологический анализ воды». 2. «Санитарно-бактериологическое исследование смывов с рук, одежды, инвентаря, оборудования».	2	

		Самостоятельная работа 1. Составить опорный конспект по данной теме. 2. Выполнить задания из рабочей тетради.	2	
Тема Микробиология пищевых продуктов	1.7.	1. Микробиология молока и молочных продуктов. 2. Микробиология мяса и колбасных изделий. 3. Микробиология яиц и яичных продуктов. 4. Микробиология рыбы, рыбопродуктов и промысловых беспозвоночных. 5. Микробиология крупы, муки, макаронных изделий и хлеба. 6. Микробиология плодов и овощей. 7. Микробиология кондитерских товаров. 8. Микробиология кулинарных изделий. 9. Микробиология консервов.	14	2
		Лабораторная работа № 3 «Определение зараженности муки картофельной болезнью»	2	
		Лабораторная работа № 4 «Санитарно-бактериологическое исследование молока и молочных продуктов»	2	
		Лабораторная работа № 5 «Определение количества дрожжей и молочнокислых бактерий в полуфабрикатах»	2	
		Самостоятельная работа 1. Подготовить презентацию «Виды порчи пищевых продуктов». 2. Составить кроссворд по теме. 3. Выполнить задания из рабочей тетради. 4. Заполнение таблицы «Микробиология пищевых продуктов».	10	
Раздел Санитария и гигиена	2.		6	

Тема 2.1. Основы гигиены и санитарии	1. Гигиена предприятий питания. 2. Личная гигиена работников общественного питания. 3. Гигиена пищевых продуктов. 4. Микробиологический контроль качества пищевых продуктов. 5. Дезинфекция. Дезинсекция. Дератизация.	4	2
	Самостоятельная работа 1. Написать реферат: «Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания», «Санитарно-гигиенические требования к готовой продукции, ее хранению и транспортированию», «Государственный и ведомственный контроль за соблюдением санитарных норм и правил», «Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию потребителей и приему пищи», «Правила личной гигиены». 2. Выполнить задания из рабочей тетради.	2	
Всего:		78	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета химии и химической лаборатории.

Оборудование учебного кабинета химии и лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты-таблицы (строение бактерий, вирусов), фотоматериалы;
- раздаточный материал (методические указания для проведения лабораторных работ, рабочая тетрадь, учебно-методический комплекс) на каждого обучающегося по темам;
- лабораторное оборудование (химические реактивы и посуда, необходимая для проведения лабораторных работ);
- компьютер, мультимедиа проектор обучающие фильмы, презентации по темам;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. ФЗ РФ «О Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 31.03.199 №520
3. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
6. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями №№ 1-2 в редакции СП 2.3.6.1254-03 и СП 2.3.6.2202-07).
7. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с изм. № 1 в ред. СП 2.3.6.2203-07).

8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
9. СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».
10. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
11. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
12. СП 3.5.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
13. СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
14. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».
15. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».
16. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Учебник. Л. Мармузова. – М.: «Академия», серия: Начальное профессиональное образование, 2014. – 160 с.

Дополнительные источники:

17. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. С. Гороха, Н. Косолапова, Н. Прокопенко. – М.: «Академия», 2013. – 64 с.
18. Современная пищевая микробиология. Джеймс М. Джей, Мартин Дж. Лесснер, Дэвид А. Гольден. – М.: «Бином. Лаборатория знаний», 2011. – 888 с.
19. Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены. З. Матюхина. – М.: «Академия», серия: Начальное профессиональное образование, 2013. – 256 с.
20. Микробиология. В. Елщев, Е. Мишустин. – М.: «Юрайт», серия: Бакалавр, 2012. – 446 с.
21. Микробиология. Н. Беясова. – М.: «Высшая школа», 2012. – 448 с.
22. Основы микробиологии и иммунологии. Учебное пособие. К. Камышева. – М.: «Феникс», серия: Среднее профессиональное образование, 2014. – 384 с.
23. Микробиология, основы эпидемиологии и методы микробиологических исследований. К. Камышева. – М.: «Феникс», серия: Среднее профессиональное образование, 2014. – 352 с.

24. Микробиология. Учебник. В. Зверев, М. Бойченко. – М.: «ГЭОТАР - Медиа», 2014. – 608 с.

25. Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Н. Долганова, Е. Першина, З. Хасанова. – М.: «Лань», 2012. – 288 с.

Интернет-ресурсы:

1. Санитарный контроль в пищевой промышленности: <http://smikro.ru/?p=999>
2. Пищевая микробиология: http://www.kodeksoft.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=213&Itemid=23
3. Микробиология: http://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/biologiya/MIKROBIOLOGIYA.html
4. Простейшие: <http://www.mazurchik.ru/10.php>
5. Журнал «Санитария и гигиена» - <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 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
<p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать лабораторное оборудование; - 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. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -текущий контроль в форме тестовых заданий; -оценка решения ситуационных задач; -наблюдение и оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях; -текущий контроль в форме (тестовых заданий и защиты лабораторных работ; -наблюдение и оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях; -оценка в рамках текущего контроля: результатов работы на лабораторных занятиях;
<p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и термины микробиологии; - классификация 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, воздуха. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -текущий контроль в форме тестовых заданий, результатов выполнения индивидуальных домашних заданий, устный и письменный опросы, подготовка сообщений; -наблюдение и оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях; -текущий контроль в форме письменного опроса; -текущий контроль в форме устного опроса; -наблюдение и оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях; -текущий контроль в форме:

<ul style="list-style-type: none"> - особенности сапрофитных патогенных микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - схема микробиологического контроля; - санитарно –технологические требования к помещениям, оборудованию инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников пищевого производства 	<p>результатов выполнения индивидуальных домашних заданий;</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценка в рамках текущего контроля: -результатов работы на лабораторных занятиях; -результатов выполнения индивидуальных домашних заданий;
<p><i><u>Вариативная часть</u></i> Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильно хранить пищевые продукты; - определять виды порчи пищевых продуктов; - определять болезни плодов и овощей; - правильно термически обрабатывать пищевые продукты во избежание обсеменения их микроорганизмами; 	<ul style="list-style-type: none"> -текущий контроль в форме тестовых заданий; -оценка решения ситуационных задач; -наблюдение и оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях; -текущий контроль в форме (тестовых заданий и защиты лабораторных работ; -наблюдение и оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях; -оценка в рамках текущего контроля: результатов работы на лабораторных занятиях;
<p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды порчи молока, масла, сыра, мяса, колбас, муки, пива, вина, консервов; - источники первичной микрофлоры кисло-молочных продуктов; 	<ul style="list-style-type: none"> -текущий контроль в форме тестовых заданий, результатов выполнения индивидуальных домашних заданий, устный и письменный опросы, подготовка сообщений;

<ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления кисломолочных продуктов, сыра, пива; - микрофлору масла, свежей, замороженной, соленой, маринованной, копченой, консервированной рыбы, ракообразных, моллюсков; - источники первичной микрофлоры сыра; - пути и источники обсеменения мяса, колбасных изделий, яиц микроорганизмами; - факторы, влияющие на развитие микроорганизмов при созревании мяса; - пищевые инфекции, передающиеся через мясо, яйцо; - изменение микрофлоры фарша при изготовлении вареных и полукопченых колбас; - изменение качества яиц, микрофлоры рыбы при хранении; - болезни плодов и овощей; - условия хранения плодов и овощей; - микробиологию квашеных и соленых плодов и овощей, зерна, крупы, муки, хлеба, пива, вина, баночных консервов, безалкогольных напитков, кондитерских и кулинарных изделий, специй и пряностей; 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях; -текущий контроль в форме письменного опроса; -текущий контроль в форме устного опроса; -наблюдение и оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях; -текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; -оценка в рамках текущего контроля: <ul style="list-style-type: none"> -результатов работы на лабораторных занятиях; -результатов выполнения индивидуальных домашних заданий;
Итоговый контроль	Экзамен

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;

БЫЛО

СТАЛО

Основание:

Подпись лица внесшего изменения