

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»
Краснодарского края

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01.Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
для специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

1.1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4	- использовать лабораторное оборудование;	- основные понятия и термины микробиологии;
ПК 2.1-2.8	- определять основные группы микроорганизмов;	- классификацию микроорганизмов;
ПК 3.1-3.7	- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
ПК 4.1-4.6	- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
ПК 5.1-5.6	- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;	- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
ПК 6.1-6.4	- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
ОК 01-07	- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
ОК 09	- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;	- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
ОК 10	- рассчитывать энергетическую ценность блюд;	- микробиологию основных пищевых продуктов;
	- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учётом индивидуальных особенностей человека	- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
		- возможные источники микробиологические загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
		- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
		- правила личной гигиены работников организации питания;
		- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
		- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
		- схему микробиологического контроля;
		- пищевые вещества и их значение для организма человека;

	<ul style="list-style-type: none"> - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на неё факторы; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; - методику составления рационов питания
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	74
Объём образовательной программы	64
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные занятия	8
практические занятия	24
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Консультации	4
Экзамен	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Осваиваемые элементы компетенций
Введение	Содержание учебного материала Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгута, Л. Пастера, И.И. Мечникова, А.А. Лебедева.	1	ОК 1-7, 9, 10 4
Раздел 1 Морфология и физиология микробов	Содержание учебного материала Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности. Тематика лабораторных работ Лабораторная работа №1 Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов. Лабораторная работа №2 Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах. Тема 1.2 Физиология микробов Содержание учебного материала Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов. Тематика лабораторных работ Лабораторная работа №3 Выращивание микробов на различных питательных средах. Лабораторная работа №4 Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук.	1	ОК 1-7, 9, 10 10
Тема 1.3 Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды, воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	2	ОК 1-7, 9, 10
Тема 1.4 Патогенные	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10

Микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика практических занятий	ОК 1-7, 9, 10
	Практическое занятие № 1 Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции.	2 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4
	Практическое занятие № 2 Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4
	Раздел 2 Основы физиологии питания	24
	Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала
		Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности в питательных веществах.
		Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.
	Тематика практических занятий	ОК 1-7, 9, 10
	Практическое занятие № 3 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.	2 ПК 1.1-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	Тема 2.2 Пищеварение и усвоемость пищи	Содержание учебного материала
		Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.
		Усвоемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвоемость пищи.
	Тематика практических занятий	ОК 1-7, 9, 10
	Практическое занятие №4 Изучение схемы пищеварительного тракта.	1 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	Практическое занятие №5 Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.	ОК 1-7, 9, 10
	Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала
		2 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1

		Общее понятие об обмене веществ. Процессы асимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	Тематика практических занятий		ОК 1-7, 9, 10
	Практическое занятие №6 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	
	Практическое занятие №7 Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя).	2	
	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9, 10
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда.	4	ПК 6.1
	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста.		
	Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.		
	Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания.		
	Тематика практических занятий		ОК 1-7, 9, 10
	Практическое занятие №8 Составление рационов питания для различных категорий потребителей.	4	
	Раздел 3 Гигиена и санитария в организации питания	20	
	Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления. Профилактика	2	ОК 1-7, 9, 10
	Содержание учебного материала		ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Личная гигиена работников пищевых производств.		
	Пищевые инфекции. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы и их профилактика.		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.		
	Тематика практических занятий		ОК 1-7, 9, 10
	Практическое занятие №9 Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8
	Практическое занятие №10 Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых	2	ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5

Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещению, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	<p>отравлений на пищевом производстве.</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря, посуды. Требования к материалам. Требования ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания.</p> <p>Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила их проведения.</p> <p>Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.</p>	<p>4</p> <p>ОК 1-7, 9, 10</p> <p>ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4</p>	<p>ПК 6.3-6.4</p>
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	<p>Тематика практических занятий</p> <p>Практическое занятие №11 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.</p>	<p>2</p>	<p>4</p> <p>ОК 1-7, 9, 10</p> <p>ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4</p>
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приёму и хранению пищевых продуктов	<p>Тематика практических занятий</p> <p>Практическое занятие №12 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).</p>	<p>2</p>	<p>2</p> <p>ОК 1-7, 9, 10</p> <p>ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4</p>
			<p>Всего:</p> <p>64</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория с оборудованием для проведения микроскопических исследований.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные учебники:

1. Амбросьева Е.Д. Физиология питания: учебник / Е.Д. Амбросьева, Г.К. Клееберг. — Москва: КноРус, 2017. — 242 с. — Для СПО.
2. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2019. — 196 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07031-4.

Дополнительная литература:

1. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров, санитария и гигиена, учебник, ИЦ Академия, 2007. – 304 с.
2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевом производстве, учебник, ИЦ Академия, 2014г. - 144 с.
3. Мартинчик А.Н., Королев А.А. «Физиология питания, санитария, гигиена», учебное пособие, ИЦ Академия, 2014г. – 352 с.
4. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» М: Изд.-Центр «Академия», 2015. - 256 с.
5. Мудрецова-Висс К.А. Микробиология, санитария и гигиена, учебник, - М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2009г. – 400 с.
6. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. «Микробиология, физиология питания, санитария» - М.: ФОРУМ, 2014.

Электронные издания:

1. Амбросьева Е.Д. Физиология питания: учебник / Е.Д. Амбросьева, Г.К. Клееберг. — Москва : КноРус, 2017. — 242 с. — Для СПО. <https://www.book.ru/book/922281>.
2. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2019. — 196 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07031-4. — URL: <https://book.ru/book/931487>.

3. Васюкова А.Т. Физиология питания: учебник / — Москва: КноРус, 2018. — 236 с. — Для СПО. <https://www.book.ru/book/924268>.
Печатные издания:
1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
 2. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&bac_klink=1
 3. Российской Федерации. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
 4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
 5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
 6. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
 7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
 8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
 9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
 10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
 11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
 12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
 13. СанПиН 2.1.3684-21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организаций и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 № 3.

14. СанПиН 2.3/2.4.3690-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 № 32.

15. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

16. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <p>основные понятия термины микробиологии;</p> <p>основные понятия термины микробиологии;</p> <p>классификацию микроорганизмов;</p> <p>морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p> <p>генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p> <p>роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none">-письменного/устного опроса;-тестирования; <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none">-письменных/ устных ответов

<p>кулинарной продукции;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>схему микробиологического контроля;</p> <p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвоемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>методики составления рационов питания</p>		
<p>Умения:</p> <p>использовать лабораторное оборудование;</p> <p>определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

<p>блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.</p>	<p>действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--