|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  **«Ульяновский техникум питания и торговли»** | | |
| Наименование документа**: Программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена»**  Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (**п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)** | Редакция № 1  Изменение № 0 | **Лист 1 из 19** |

**ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 сАНИТАРИЯ И ГИГИЕНА.**

**38.01.02 «ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР-КАССИР»**

Ульяновск 2024

Программа учебной дисциплины ОП.04. «Санитария и гигиена» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования: 38.01.02.«Продавец, контролер-кассир» (Пр. №723 от 02.08.2013 г.)

|  |  |
| --- | --- |
| РЕКОМЕНДОВАНА | УТВЕРЖДАЮ |
| на заседании МК  УГПС 38.00.00. «Экономика и управление  Председатель МК  *Т.Н. Еграшкина*   |  | | --- | | *подпись* |   Протокол *№ 1*  *от* 26.08.2024 г. | Заместитель директора по учебной работе  *Ю.Ю. Бесова*   |  | | --- | | *подпись* |   26.08.2024 г*.* |

**Рецензент** Территориальный управляющий АО «Тандер» ОП. Клочкова

***Составил преподаватель Малина Лилия Менсуровна***

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 8 |
| **условия РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ дисциплины** | 14 |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 15 |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04. санитария и гигиена.**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии начального профессионального образования 38.01.02. «Продавец, контролер-кассир»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании, профессиональной подготовки и в рамках программы повышения квалификации.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

ОП.00 Общепрофессиональный цикл.

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь**:

-Соблюдать санитарные правила для организации торговли.

-Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

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

-Основы гигиены и санитарии с основами микробиологии и физиологии питания.

-Классификацию микроорганизмов, основы их морфологии и физиологии, воздействия на них различных факторов среды.

-Особенности и признаки пищевых инфекций, отравлений и глистных заболеваний, и меры по их предупреждению.

-Нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.

-Требования к личной гигиене персонала.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **55**час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часа;

самостоятельной работы обучающегося **19** часов.

1.2. **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | * соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; * определять источники микробиологического загрязнения; * производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, | * основные понятия и термины микробиологии; * основные группы микроорганизмов, * микробиология основных пищевых продуктов; * правила личной гигиены работников организации питания; * классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; * правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; * основные пищевые инфекции и пищевые отравления; * возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции * методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции |
| * обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; |
| * готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; * загрязнения |
| * проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; |
| ПК 1.2-1.4,  ПК 2.2-2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 5.2-5.5 | * рассчитывать энергетическую ценность блюд; | * пищевые вещества и их значение для организма человека; * 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 нее факторы; * нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; * назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; * методики составления рационов питания |
| * рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; |
| * составлять рационы питания для различных категорий потребителей |

**Общие компетенции для всех специальностей**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код компетенции** | **Формулировка компетенции** | **Знания, умения** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно  к различным контекстам | **Умения:** |
| распознавать задачу и/или проблему  в профессиональном и/или социальном контексте |
| анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части |
| определять этапы решения задачи |
| выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы |
| составлять план действия |
| определять необходимые ресурсы |
| владеть актуальными методами работы  в профессиональной и смежных сферах |
| реализовывать составленный план |
| оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
| **Знания:** |
| актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить |
| основные источники информации и ресурсы д ля решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте |
| алгоритмы выполнения работ  в профессиональной и смежных областях |
| методы работы в профессиональной и смежных сферах; |
| структуру плана для решения задач |
| порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа  и интерпретации информации,  и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | **Умения:** |
| определять задачи для поиска информации |
| определять необходимые источники информации |
| планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию |
| выделять наиболее значимое в перечне информации |
| оценивать практическую значимость результатов поиска |
| оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач |
| использовать современное программное обеспечение |
| использовать различные цифровые средства  для решения профессиональных задач |
| **Знания:** |
| номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности |
| приемы структурирования информации |
| формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации |
| порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности  в том числе с использованием цифровых средств |
| ОК 03 | Планировать  и реализовывать собственное профессиональное  и личностное развитие, предпринимательскую деятельность  в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности  в различных жизненных ситуациях | **Умения:** |
| определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности |
| применять современную научную профессиональную терминологию |
| определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи |
| презентовать идеи открытия собственного дела  в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план |
| рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования |
| определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности |
| презентовать бизнес-идею |
| определять источники финансирования |
| **Знания:** |
| содержание актуальной нормативно-правовой документации |
| современная научная и профессиональная терминология |
| возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности |
| правила разработки бизнес-планов |
| порядок выстраивания презентации |
| кредитные банковские продукты |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать  и работать в коллективе и команде | **Умения:** |
| организовывать работу коллектива и команды |
| взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
| **Знания:** |
| психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности |
| основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную  и письменную коммуникацию  на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального  и культурного контекста | **Умения:** |
| грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике  на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| **Знания:** |
| особенности социального и культурного контекста |
| правила оформления документов и построения устных сообщений |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение  на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе  с учетом гармонизации межнациональных  и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | **Умения:** |
| описывать значимость своей специальности |
| применять стандарты антикоррупционного поведения |
| **Знания:** |
| сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей |
| значимость профессиональной деятельности  по специальности |
| стандарты антикоррупционного поведения  и последствия его нарушения |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания  об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать  в чрезвычайных ситуациях | **Умения:** |
| соблюдать нормы экологической безопасности |
| определять направления ресурсосбережения  в рамках профессиональной деятельности  по специальности*,* осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства |
| организовывать профессиональную деятельность  с учетом знаний об изменении климатических условий региона |
| **Знания:** |
| правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности |
| основные ресурсы, задействованные  в профессиональной деятельности |
| пути обеспечения ресурсосбережения |
| принципы бережливого производства |
| основные направления изменения климатических условий региона |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения  и укрепления здоровья  в процессе профессиональной деятельности  и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | **Умения:** |
| использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей |
| применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности |
| пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности |
| **Знания:** |
| роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека |
| основы здорового образа жизни |
| условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности |
| средства профилактики перенапряжения |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией  на государственном  и иностранном языках | **Умения:** |
| понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы |
| участвовать в диалогах на знакомые общие  и профессиональные темы |
| строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности |
| кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) |
| писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **Знания:** |
| правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы |
| основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) |
| лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности |
| особенности произношения |
| правила чтения текстов профессиональной направленности |

**Инвариантные целевые ориентиры программы воспитания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО** | |
| **ЦО** | **Целевые ориентиры** |
| **ЦОГВ** | **Гражданское воспитание** |
| ЦОГВ.1. | Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. |
| ЦОГВ.2. | Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. |
| ЦОГВ.3. | Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду |
| ЦОГВ.4. | Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан |
| ЦОГВ.5. | Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. |
| ЦОГВ.6. | Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах) |
| **ЦОПВ** | **Патриотическое воспитание** |
| ЦОПВ.1. | Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. |
| ЦОПВ.2. | Осознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. |
| ЦОПВ.3. | Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам |
| ЦОПВ.4. | Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности. |
| **ЦОДНВ** | **Духовно-нравственное воспитание** |
| ЦОДНВ.1. | Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. |
| ЦОДНВ.2. | Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан |
| ЦОДНВ.3. | Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения |
| ЦОДНВ.4. | Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности |
| ЦОДНВ.5. | Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России |
| **ЦОЭВ** | **Эстетическое воспитание** |
| ЦОЭВ.1. | Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. |
| ЦОЭВ.2. | Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние. |
| ЦОЭВ.3. | Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. |
| ЦОЭВ.4. | Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды |
| **ЦОФВ** | **Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия** |
| ЦОФВ.1. | Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей. |
| ЦОФВ.2. | Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде. |
| ЦОФВ.3. | Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию. |
| ЦОФВ.4. | Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья. |
| ЦОФВ.5. | Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей |
| ЦОФВ.6. | Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ЦОФВ.7. | Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| **ЦОПТВ** | **Профессионально-трудовое воспитание** |
| ЦОПТВ.1. | Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. |
| ЦОПТВ.2. | Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. |
| ЦОПТВ.3. | Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. |
| ЦОПТВ.4. | Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. |
| ЦОПТВ.5. | Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. |
| ЦОПТВ.6. | Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе |
| **ЦОЭВ** | **Экологическое воспитание** |
| ЦОЭВ.1. | Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде. |
| ЦОЭВ.2. | Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды |
| ЦОЭВ.3. | Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. |
| ЦОЭВ.4. | Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми |
| **ЦОЦНП** | **Ценности научного познания** |
| ЦОЦНП.1. | Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки |
| ЦОЦНП.2. | Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности |
| ЦОЦНП.3. | Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. |
| ЦОЦНП.4. | Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. |
| ЦОЦНП.5. | Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ЦОЦНП.6. | Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности |

|  |  |
| --- | --- |
| **ЦОТ** | **Целевые ориентиры программы воспитания, определенные ОГБПОУ «УТПИТ»** |
| ЦОТ. 1 | Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума |
| ЦОТ. 2 | Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс, экзистенциальными компетенциями и самоуправляющими механизмами личности |
| ЦОТ. 3 | Готовый принимать участие в соуправлении техникума |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Санитария и гигиена»**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***55*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***36*** |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | ***4*** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***19*** |
| в том числе: |  |
| работа над рефератами | ***6*** |
| работа с СанПиН документацией | ***11*** |
| Подготовка к лабораторным занятиям | ***2*** |
| ***Промежуточная аттестация в форме* дифференцированного *зачета*** | **1** |
|  | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.** | | **Объём часов** | | | **Уровень освоения** |
| **Макс** | **Ауд** | **Сам** |
|  |  | | **55** | **36** | **19** |  |
| **ВВЕДЕНИЕ**  **ОК1**  **ОК2**  ЦОЦНП.6. | *Обучающийся должен иметь представление:*  об истории развития микробиологии, санитарии и гигиены и значение этих наук в современных условиях.  *Обучающийся должен уметь:*  Анализировать информацию, необходимую в профессиональной деятельности.  *Обучающийся должен знать:*  Значение гигиенических знаний для специалистов торговли. | |  |  |  |
| **Содержание учебного материала** | |  |  |  |
| 1 | Общие понятия о физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиене, значение их для работников торговли.  История развития наук их цели и задачи.  **\*Групповое обсуждение докладов по осмыслению опыта в естественно-научной области познания, исследовательской и профессиональной деятельности по теме «**Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи**»** | 1 | 1 |  | 2 |
| 2 | Понятия о гигиене и санитарии предприятий торговли. Личная гигиена работников торговли, ее значение. Медицинские осмотры, их значения для работников торговли | 1 | 1 |  | 2 |
| **Раздел 1.**  **Основы физиологии питания**.  **ОК 7**  **ПК2.2.**  **ПК2.3**  **ПК2.7**  ЦОЦНП.3.  ЦОЦНП.6. | *Обучающийся должен уметь:*  Анализировать химически состав товаров, определять их пищевую ценность.  *Обучающийся должен знать:*  Основные элементы пищи их биологическую роль в жизнедеятельности организма. | |  |  |  |  |
| **Содержание учебного материала** | |  |  |  |
| 1 | Основные элементы пищи их значение.  Химический состав тела человека. Понятия о пищевых веществах (макронутриенты и микронутриенты).  Белки: определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность, суточная норма потребления. Усвоение белка пищи в организме человека. Нарушения, возникающие при недостатке белка в организме.  \*Обсуждение устных сообщений на предмет демонстрации навыков критического мышления, определения достоверности научной информации в сфере профессиональной деятельности по теме «Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах**»** | 1 | 1 |  | 2 |
| 2 | Жиры: определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность, суточная норма потребления. Изменения в организме при недостатке в рационе жира или при его избытке.  Углеводы: определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность, суточная норма потребления моносахаридов, дисахаридов и полисахаридов. Суточная норма потребления углеводов, усвоение их в организме человека. Изменения в организме при недостатке или избытки углеводов в питании.  **\*Обмен мнениями на предмет деятельного выражения познавательного интереса в разных предметных областях с учётом своих интересов, выбранного направления профессиональной подготовки по представленным т*ворческим работам «*Калорийность пищи»** | 1 | 1 |  | 2 |
| 3 | Витамины: история открытия, определение, состав, физиологическое значение, классификация. Краткая характеристика водо- и жирорастворимых витаминов. Витаминизированные продукты. Заболевания, возникающие при недостатке витаминов. | 1 | 1 |  | 2 |
| 4 | Минеральные вещества: определение, состав, физиологическое значение, классификация и характеристика, суточная потребность.  Вода, ее физиологическое значение для организма, понятия о водном обмене и его регулировании, нормы потребления воды.  **\* Обсуждение на предмет значимости развития и применения навыков наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной области познания, исследовательской и профессиональной деятельности составленных кроссвордов**  **по теме: «**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**»** | 1 | 1 |  | 2 |
| **Самостоятельная работа.**  Изучение состава продовольственных товаров по информации на упаковке. Составление отчета. | | 2 |  | 2 | 2 |
| **Раздел 2**  **Гигиена труда и производственная санитария.**  **ОК3**  **ОК4**  **ОК5**  **ОК6**  **ОК7**  **ПК1.2**  **ПК1.3**  **ПК1.4**  **ПК2.1**  **ПК2.2**  **ПК2.3**  **ПК2.4.**  **ПК2.5.**  **ПК2.6.**  **ПК.2.7**  ЦОЭВ.1 | *Обучающийся должен уметь:*  Соблюдать санитарные правила для организации торговли.  Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.  *Обучающийся должен знать:* | |  |  |  |  |
| **Содержание учебного материала** | |  |  |  |  |
| 1 | Основы гигиены труда и производственно санитарии работника торговли, их работоспособность и факторы, влияющие на нее, приемы рациональной организации трудового процесса.  Профессиональной вредности и меры их устранения. Производственный травматизм, приемы доврачебной помощи. Методы борьбы с вредными привычками.  Основные требования к устройству магазина, выбор и благоустройство территории, планировка и отделка помещений. | 1 | 1 |  | 2 |
| 2 | Водоснабжение, канализация, отопление, вентиляция и освещение.  Санитарные требования к содержанию магазина, методы борьбы с насекомыми и грызунами.  Основные требования к материалам, идущим на изготовление инвентаря, к размещению оборудования, к маркировке инвентаря, к его мытью, дезинфекции. Бактериологический контроль за чистотой инвентаря. | 1 | 1 |  |
| 3 | Основные СГТ, предъявляемы к транспорту, предназначенному для перевозки пищевых грузов и лицам их сопровождающим. Санитарные требования к складским помещениям и хранению пищевых продуктов:  -особо скоропортящихся  -сухих сыпучих продуктов и овощей | 1 | 1 |  |
| 4 | Понятие о гигиене труда работников торговли. Работоспособность человека и факторы, влияющие на нее. Рациональная организация трудового процесса. | 1 | 1 |  | 2 |
| 5 | Профессиональные вредности и методы их устранения. Производственный травматизм, причины его и меры предупреждения.  Оказание доврачебной помощи пострадавшим работникам торговли. | 1 | 1 |  | 2 |
| 6 | Вредные привычки, алкоголизм, курение, наркомания, токсикомания, меры борьбы с ними.  Основные требования к устройству магазина, выбор и благоустройство территории магазина | 1 | 1 |  | 2 |
| 7 | Планировка и отделка помещений. | 1 | 1 |  | 2 |
| 8 | Водоснабжение, канализация, отопление, вентиляция и освещение. | 1 | 1 |  | 2 |
| 9 | Санитарные требования к содержанию магазина. Моющие и дезинфицирующие средства, применяемые для дезинфекции, борьбы с насекомыми и грызунами.  **\*Представление работы по подбору фильмов и картин и обсуждение значимости сформированности экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде по теме «**Дезинфекция, дезинсекция дератизация**»** | 1 | 1 |  | 2 |
| 10 | Санитарные требования к материалам, идущим на изготовление торгового инвентаря. Размещение оборудования и содержание его в чистоте. | 1 | 1 |  | 2 |
| 11 | Санитарные требования к режиму мытья магазина и инвентаря, маркировка оборудования и инвентаря. | 1 | 1 |  | 2 |
| 12 | Санитарные требования к транспорту, предназначенному для перевозки пищевых продуктов. | 1 | 1 |  | 2 |
| 13 | Санитарные требования к складским помещениям, правила и условия хранения в них различных продуктов. | 1 | 1 |  | 2 |
| **Лабораторное занятие №1**  Приготовление растворов дезинфицирующих средств. | | 1 | 1 |  |  |
| Составление таблицы. | | 1 | 1 |  |  |
| **Самостоятельная работа**  Работа с СанПиН документами. | | 6 |  | 6 |  |
| **Раздел 3**  **Личная гигиена работников торговых предприятий**  **ОК3**  **ОК6**  **ОК7**  **ПК2.3**  ЦОЭВ2 | *Обучающийся должен уметь:*  Соблюдать правила личной гигиены, санитарные требования к рабочей одежде и обуви.  *Обучающийся должен знать:*  Правила личной гигиены работников торговли, санитарные требования к рабочей одежде и обуви. | |  |  |  |
| **Содержание учебного материала** | |  |  |  |
| 1 | Правила личной гигиены.  **\*Рассуждения по результатам интеллектуальной игры на предмет выражения неприятие действий, приносящих вред природе, значимости сохранения и защиты окружающей среды по теме: «**Пищевые инфекции. Пищевые отравления**»** | 1 | 1 |  | 2 |
| 2 | Медицинские осмотры, их содержание и периодичность, значение для работника и клиентов. | 1 | 1 |  | 2 |
| **Самостоятельная практическая работа**  Экспертная оценка внешнего вида работников одного из торговых предприятий города Ульяновска (по выбору обучающегося). Составление отчета. | | 1 |  | 1 |  |
| **Раздел 4**  **Основы микробиологии**  **ОК.3**  **ОК.4**  **ПК.1.1**  **ПК.2.1**  **ПК.2.2**  **ПК.2.3**  **ПК.2.7**  **ПК.3.2**  **ПК.3.5.**  ЦОЭВ.4  ЦОПНП.2 | *Обучающийся должен уметь:*  Определять виды микроорганизмов на практике. Определять виды микробиологической порчи продукции.  *Обучающийся должен знать:*  Основы микробиологии.  Краткую историю ее развития. Классификацию микроорганизмов, их строение, размножение, условия спорообразования. Формы распространения в природе, их воздействие на пищевые продукты. Полезная и вредная роль микроорганизмов в жизни человека. Знать физиологию микроорганизмов и влияние факторов среды на их жизнедеятельность. | |  |  |  |
| **Содержание учебного материала** | |  |  |  |
| 1 | Понятие «Микробиология», краткая история ее развития. | 1 | 1 |  | 2 |
| 2 | \****Обсуждение эскизов рисунков*** *бактерий, грибов, дрожжей* **на предмет осознанного творческого самовыражения, реализации творческих способностей** | 1 | 1 |  | 2 |
| 3 | Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, полезная и вредная их роль в жизни человека. | 1 | 1 |  | 2 |
| 4 | Физиология микроорганизмов. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия.  \***Дискуссия с акцентированием внимания на обладание представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированного выражения понимания значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности по теме: Достижения российских ученых в изучении микробиологических наук** | 1 | 1 |  | 2 |
| 5 | Основные факторы, влияющие на жизнедеятельности микроорганизмов температурный фактор, влажность ее влияние на микроорганизмы. | 1 | 1 |  | 2 |
| 6 | Повышенная концентрация химических веществ, реакция среды, наличие в среде ингибиторов | 1 | 1 |  | 2 |
| 7 | Биологические факторы среды. | 1 | 1 |  | 2 |
| 8 | Виды микробиологической порчи продовольственных и непродовольственных товаров.  Источники обсеменения. | 1 | 1 |  | 2 |
| **Самостоятельная работа:**  Выращивание микроорганизмов на различных пищевых продуктах.  Определение вида микробиологической порчи продукта. Составление отчета. | | 2 |  | 2 |  |
| Подготовка рефератов по теме «Распространение микроорганизмов в окружающей среде» | | 2 |  | 2 |
| **Раздел 5**  **Основы эпидемиологии.**  ЦОПНП.2. | *Обучающийся должен уметь:*  Применять полученные знания, соблюдая санитарно-эпидемиологические требования.  *Обучающийся должен знать:*  Понятие о болезнетворных микроорганизмах и инфекционных заболеваниях, пищевых отравлениях, гельминтозах, источниках и путях попадания болезнетворных микробов в организм человека.  Понятие об инкубационном периоде, иммунитете. Пищевые инфекции, их виды, возбудители, источники, характеристика и меры предупреждения. | |  |  |  |
| **Содержание учебного материала** | |  |  |  |
| 1 | Общие понятия о болезнетворных микробах и инфекционных заболеваниях. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие об инкубационном периоде, иммунитете и меры профилактики. | 1 | 1 |  | 2 |
| **Лабораторное занятие №2**  Составление таблицы «Основы эпидемиологии».  -Острые желудочно–кишечные инфекции, зоонозы, их виды, признаки, характеристика возбудителей, меры профилактики.  - Глистные заболевания, их виновники, симптомы, предупреждение. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация.  \***Дискуссия с акцентированием внимания на обладание представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированного выражения понимания значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности по теме: «**Основы эпидемиологии» | | 1 | 1 |  |  |
| Составление таблицы «Основы эпидемиологии».  -Отравление бактериальной природы. Микотоксикозы.  -Пищевые отравления немикробного характера. | | 1 | 1 |  |
| **Самостоятельная работа:**  Подготовка к лабораторному занятию | | 2 |  | 2 |  |
| **Раздел 6**  **Основы санитарии и гигиены**  **ОК4**  **ОК5**  **ОК6**  **ОК7**  **ПК1.2**  **ПК1.3**  **ПК2.7** | *Обучающийся должен уметь:*  Соблюдать санитарные правила для торговли, санитарные нормы и правила организации торговли.  *Обучающийся должен знать:*  Нормативно-правовую базу, санитарно-эпидемиологических требований по организациям торговли. | |  |  |  |
| **Содержание учебного материала** | |  |  |  |
| 1 | Санитарные нормы и правила организаций торговли. | 1 | 1 |  | 2 |
| **Самостоятельная работа:**  Работа с СанПиН документацией. | | 4 |  | 4 |  |
|  | **Дифференцированный зачет** | | 1 | 1 |  |
| **Всего:** | | | **55** | **36** | **19** |

# **3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

**«Санитарии и гигиены**»

Оборудование учебного кабинета:

- Модели и макеты «Формы бактерий», «Формы клеток дрожжевых грибов», «Плесневые грибы», «Пищеварительная система человека»

-Таблицы по микробиологии, санитарии и гигиене

-Посуда и инструментарий для проведения лабораторных занятий

-Микроскопы и лупы

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Интернет- ресурсы**

1. <http://library.shu.ru/edu/pdf/02/16/sanitation_and_nutrition_hygiene.pdf>
2. http://gigiena-center.ru/tag/sanitariya/
3. <http://www.megabook.ru/Rubricator.asp?RNode=3374>
4. http://www.allbest.ru/union/searchg.html (Рефераты по санитарии и гигиене

Литература актуализирована протокол МК №1 от 26.08.2024 г.

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной Дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)** | **Основные показатели оценки результата.** | **Формы и методы контроля и оценки.** |
| **Умение** |  |  |
| 1.Умение соблюдать санитарные правила личной гигиены. | Выполнение требований личной гигиены на практике. | Экспертная оценка за внешним видом обучающихся при прохождении практики. |
| 2.Умение соблюдать санитарные правила на рабочем во время работы на торговом предприятии. | Создание благоприятных условий на рабочем месте с точки зрения санитарных правил. | Экспертная оценка результатов выполнения задания№1. |
| 3. Умение соблюдать санитарные правила на торговом предприятии. | Выполнение требований в ходе практики. | Экспертная оценка наблюдения за внешним видом обучающихся при прохождении практики. |
| 4.Умение готовить дезинфекционные растворы и проводить санитарную обработку на торговом предприятии (дезинфекцию, дезинсекцию и дератизацию). | Соблюдение основных правил при приготовлении дезинфекционных растворов и уверенное пользованное ими на практике. | Экспертная оценка результатов выполнения практического задания№2 |
| Умение определять микробиологические и органолептические показатели продукции. | Проектирование- составление схем анализа при решении ситуационных задач. | Экспертная оценка выполнения практического задания №3 |
| 6.Умение общаться с покупателями. | Уверенное поведение на рабочем месте. | Экспертная оценка выполнения наблюдения на практике. |
| **Знание** |  |  |
| 7.Знание основ санитарии и гигиены, основ микробиологии. | Демонстрация знаний при выполнении практических заданий и на рабочем месте. | Экспертная оценка результатов выполнения практического задания №1 |
| 8.Знание основ физиологии питания и характеристики пищевой ценности продовольственных товаров. | Правильное определение химического состава и пищевой ценности товаров при выполнении самостоятельной практической работы. Составление отчета. | Экспертная оценка результатов выполнения практического задания№2  Экспертная оценка выполнения отчета по самостоятельной работе. |
| 9.Знане морфологической и физиологической характеристики микроорганизмов, влияния внешних условий среды на их жизнедеятельность.  Виды микробиологической порчи товаров. | Выполнение практических заданий, анализ результатов. Составление отчетов.  Работа над рефератами. | Экспертная оценка выполнения и защиты практических заданий и рефератов. |
| 10.Знание микробиологической терминологии. | Уверенное пользование на занятиях. | Экспертная оценка выполнения письменной работы. |
| 11.Знание нормативно правовой базы санитарно-эпидемиологических требований по организациям торговли. | Формулирование и основание областей применения соответствующих правил и требований при решении ситуационных задач. Применение санитарно- эпидемиологических знаний на практике. | Экспертная оценка выполнения практических заданий№3, наблюдение за выполнением требований на практике. |
|  |  | **Дифференцированный зачёт** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результатов** | **Формы и методы оценки и контроля** |
| ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Демонстрация интереса к будущей профессии в учебной и практической деятельности. | Экспертная оценка наблюдения за обучающимися в учебной и практической деятельности. |
| ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем. | Умение организовывать собственную деятельность с использованием знаний о различных способах и методах с учетом целей, поставленных руководителем. | Экспертная оценка наблюдения за обучающимися в учебной и практической деятельности. |
| ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Способность анализировать рабочую ситуации, осуществлять текший и итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы. | Экспертная оценка наблюдения за обучающимися в учебной и практической деятельности.  Фронтальная беседа с оценкой ее результатов. |
| ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Умение ориентироваться в мере информации, находить необходимые источники, для эффективного выполнения профессиональных задач. | Экспертная оценка результатов поиска необходимой информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК.5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. | Умение анализировать материал по источнику информации, находить главное, составлять отчеты. | Экспертная оценка результатов выполнения работы и зашиты отчетов. |
| ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Уверенное этичное поведение в общении с коллегами, руководством и клиентами. | Экспертная оценка наблюдения за действиями обучающихся в учебной и практической деятельности. |
| ОК.7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров. | Выполнение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров. | Экспертная оценка наблюдения за действиями обучающихся в учебной и практической деятельности. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции).** | **Основные показатели оценки результата.** | **Формы и методы контроля.** |
| ПК1.1 Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров. | Умение оценивать качество непродовольственных товаров, их комплектность, количественные характеристики. | Экспертная оценка выполнения практического задания№1. |
| ПК1.2. Осушествлять подготовку в размещении товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании. | Умение осуществлять подготовку и выкладку товаров на торгово-технологическом оборудовании с учетом требований СанПиНов. | Экспертная оценка выполнения практического задания№2. |
| ПК1.3 Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требований к безопасности их эксплуатации. | Владение достоверной информацией о качестве и потребительских характеристиках товаров, требований к безопасности их эксплуатации.  Владение навыками этичного общения с покупателями. | Экспертная оценка наблюдения за деятельностью обучающихся на практике. |
| ПК2.1 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | Умение оценивать качество товаров по микробиологическим и органолептическим характеристикам, контролировать правильность оформления сопроводительных документов на поступившие товары. | Экспертная оценка наблюдения за деятельностью обучающихся на практике. |
| ПК2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. | Уверенное владение знаниями по характеристикам товаров, обеспечивающие соблюдение правил товарного соседства при размещении товаров и их выкладке. | Экспертная оценка наблюдения за деятельностью обучающихся на практике. |
| ПК2.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. | Использование знаний о химическом составе и качестве товаров при обслуживании покупателей. | Экспертная оценка наблюдения за деятельностью обучающихся на практике.  Фронтальная беседа с оценкой ее результатов. |
| ПК2.4 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | Применение знаний, полученных в результате изучения СанПиНов на практике, уверенные действия при выкладке товаров. | Экспертная оценка наблюдения за деятельностью обучающихся на практике. |
| ПК2.5 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. | Применение знаний, полученных в результате изучения СанПиНов на практике. | Экспертная оценка наблюдения за деятельностью обучающихся на практике. |
| ПК3.3 Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуг. | Использование знаний, полученных в курсе изучения дисциплины на практике. | Экспертная оценка наблюдения за деятельностью обучающихся на практике. |

***Контроль и оценка результатов***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 1.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | *Выполнение всех действий по* ***организации и содержанию рабочего места повара*** *в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности* | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических занятий;*  *- заданий по самостоятельной работе*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертнное наблюдение и оценка выполнения:*  *заданий на зачете* |
| **ПК 2.2.**  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента  **ПК 2.3.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП; |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- заданий дляпрактических занятий;*  *- заданий для самостоятельной работы*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических заданий на зачете* |
| **ОК. 02**  Использовать современные средства поиска, анализа  и интерпретации информации,  и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК 04.**  Эффективно взаимодействовать  и работать в коллективе и команде | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ЦОЭВ.1  Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. | \**Представление и обсуждение домашней самостоятельной работы по подбору фильмов и картин по теме «*Дезинфекция, дезинсекция дератизация» | Экспертное оценивание мнений о понимании ценности отечественного искусства, российского художественного наследия. |
| ЦОЭВ.4. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды | \* *Подготовка и обсуждение эскиза рисунка бактерий, грибов, дрожжей* | Экспертное оценивание мнений об осознанном творческом самовыражении, реализации творческих способностей |
| ЦОЭВ.2 Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды | \**Интеллектуальная игра по теме: «*Пищевые инфекции. Пищевые отравления*»* | *Экспертное оценивание мнений о* деятельном неприятии действий приносящих вред природе, о значимости содействия сохранения и защиты окружающей среды |
| ЦОЦНП.2 Ценности научного познания  Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности | \*Дискуссия по теме: Достижения российских ученых в изучении микробиологических наук | *Экспертное оценивание мнений о* достижениях науки и техники для развития российского общества и обеспечения его безопасности |
| ЦОЦНП.3 Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности | \*Представление устных сообщений с презентацией по теме «Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах»  \* Защита презентаций по теме «Калорийность пищи» | *Экспертное оценивание* демонстрации навыков критического мышления, значимости определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности |
| ЦОЦНП.6  Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности | \*Групповое обсуждение докладов по теме «Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи»  Обсуждение *кроссвордов по теме: «*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*»* | *Экспертное оценивание применения* навыков наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности |

**План**

**внеурочной деятельности по достижению инвариантных целевых ориентиров программы воспитания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Код и наименование инвариантных целевых ориентиров** | **Тема события**  **(мероприятия)**  **Содержание** | **Формат**  **Форма деятельности** | **Дата проведения**  **Группа обучающихся** | **Оценивание** |
| 1 | **ЦОПТВ.1.** Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны | Интеллектуальная игра «Сила ума» Достижения российских ученых в изучении микробиологических наук | Обмен мнениями по результатам игры | ПД21  ПД22  ПД3  ПД24 | Экспертная оценка мнений о понимании значимости достижений российского народа, его вклад в развитие своего страны |
| 2 | **ЦОЦНП.1**  Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки. | Семинар  «Состояние и перспективы развития биологических наук» | Обсуждение проблемных вопросов | ПД21  ПД22  ПД3  ПД24 | Экспертная оценка выражения познавательных интересы в разных предметных областях |
| 3 | **ЦОЭВ.3.** Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. | Подготовка и проектов «Загрязнение атмосферы отходами пищевых производств» | Обсуждение результатов защиты проектов | ПД21  ПД22  ПД3  ПД24 | Экспертная оценка высказываний, суждений о значимости бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в общественном пространстве |
| 4 | **ЦОЭВ.1.** Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде. | Онлайн-экскурсия по лучшим ресторанам России | Обмен мнениями | ПД21  ПД22  ПД3  ПД24 | Экспертная оценка демонстрации в поведении сформированности экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО** | |
| **ЦО** | **Целевые ориентиры** |
| **ЦОЭВ** | **Эстетическое воспитание** |
| ЦОЭВ.1. | Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. |
| ЦОЭВ.4. | Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды |
| **ЦОПТВ** | **Профессионально-трудовое воспитание** |
| ЦОПТВ.1. | Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. |
| **ЦОЭВ** | **Экологическое воспитание** |
| ЦОЭВ.1. | Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде. |
| ЦОЭВ.2. | Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды |
| ЦОЭВ.3. | Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. |
| **ЦОЦНП** | **Ценности научного познания** |
| ЦОЦНП.1. | Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки |
| ЦОЦНП.2. | Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности |
| ЦОЦНП.3. | Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. |
| ЦОЦНП.6. | Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности. |