
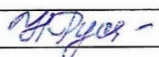


	Наименование документа: <b>Программа учебной дисциплины «ОП. 04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ»</b> Условное обозначение: <b>ОП.01.</b> Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)	Редакция № 1 Изменение № 0	<b>Лист 1 из 15</b>
			<b>Экз. №</b>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ»**

**2025 г.**

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 38.01.02 Продавец. Приказ Минпросвещения России от 01.08.2024г.№518

<b>РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА</b>	<b>УТВЕРЖДАЮ</b>
<i>на заседании МК УГПС 38.00.00. «Экономика и управление» Председатель МК</i>	<i>Заместитель директора по научно-методической работе</i>
 <i>Т.Н.Еграшкина</i>	 <i>Н. С. Русецкая</i>
<i>Протокол №1 от 28.08.2025 г</i>	<i>28.08.2025 г</i>

Преподаватель:

Рецензент: Территориальный управляющий АО «Тандер» О.П. Ключкова

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА .....	
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	
2.2. Содержание дисциплины .....	
2.3. Курсовой проект (работа) .....	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....	
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «ОП.04 Санитария и гигиена на предприятиях торговли»

#### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Санитария и гигиена на предприятиях торговли»: формирование у обучающихся базовой системы знаний и умений в области теории и практики санитарии и гигиены.

Дисциплина «Санитария и гигиена на предприятиях торговли» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<i>Код ОК, ПК</i>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

ОК 02	<p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	
ОК 03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>	

	<p>финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>		
ОК 04	<p>организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности</p>	
ОК 07	<p>соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>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 правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	
ОК 09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и</p>	

	<p>тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов</p> <p>профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов</p> <p>профессиональной направленности</p>	
ПК 1.1	<p>осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, обеспечивая контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов</p> <p>проверять наименования, количество и качество, сортность, цены, состояние упаковки, правильность маркировки и расфасовки товаров</p> <p>идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных и непродовольственных товаров</p> <p>уметь расшифровывать штрих-коды и маркировку товаров, и входящие в ее состав информационные знаки (символы по уходу для непродовольственных товаров)</p> <p>использовать органолептические методы оценки качества товаров; определять градации качества; выявлять фальсифицированные и контрафактные товары;</p>	<p>состав сырья, товароведная характеристика товаров</p> <p>требования, предъявляемые к качеству, недопустимые дефекты товаров</p> <p>принципы кодировки товаров, требования к маркировке товаров</p> <p>условия хранения и сроки реализации</p> <p>нормативно-техническая документация (ГОСТы, ТУ, Технические регламенты, Стандарты предприятия), инструкции по приемке товаров</p>	<p>проводить идентификацию товаров различных групп</p> <p>расшифровывать маркировку товаров</p> <p>производить органолептическую оценку качества; диагностику дефектов товаров</p> <p>предотвращать реализацию фальсифицированной и контрафактной продукции</p>

	<p>обосновывать необходимость проведения товарных экспертиз; оценивать качество тары и упаковки;</p> <p>диагностировать дефекты товаров; определять причины их возникновения.</p> <p>оформлять документацию при приёмке, отгрузке/выдаче товара</p>		
ПК 1.2	<p>осуществлять контроль за сохранностью товаров, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования для хранения товаров</p> <p>создавать оптимальные условия хранения продовольственных и непродовольственных товаров</p> <p>соблюдать режим хранения и санитарно-гигиенические требования к хранению товаров</p> <p>проверять сохранность потребительских свойств товаров в процессе хранения</p>	<p>требования к условиям хранения, сроки реализации товаров</p> <p>факторы, обеспечивающие формирование и сохранение потребительских свойств товаров</p> <p>виды потерь, причины их возникновения и меры предупреждения</p>	<p>обеспечивать сохранность товаров</p> <p>предупреждать и сокращать товарные потери</p>
ПК 1.4	<p>производить подготовку к работе торгово-технологического оборудования</p> <p>работать на торгово-технологическом оборудовании</p> <p>работать на торгово-технологическом оборудовании</p> <p>эксплуатировать торговый инвентарь и инструментарий</p>	<p>классификация и характеристики, устройство и принципы работы торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструмента</p> <p>правила эксплуатации оборудования</p> <p>правила техники безопасности и охраны труда</p>	<p>осуществлять эксплуатацию торгово-технического оборудования инвентаря и инструментов</p>

**ЦЕЛЕВЫЕ ОРИЕНТИРЫ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

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.6.	Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
<b>Учебные занятия</b>	<b>32</b>	<b>-</b>
<b>Теоретические занятия</b>	<b>10</b>	<b>-</b>
<b>Практические занятия</b>	<b>20</b>	<b>20</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
<b>Всего</b>	<b>32</b>	<b>20</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Основы гигиены и санитарии в торговле</b>			
<b>Тема 1. Основы санитарии и гигиены. Санитарно-эпидемиологический надзор в сфере торговли</b>	<b>Содержание</b> Предмет дисциплины. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно- эпидемиологического благополучия и здоровья населения. Основные сведения о гигиене и санитарии труда в торговле. Санитарное законодательство и его роль в охране здоровья населения. *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»	<b>1</b>	<b>ОК.1-4. ОК.07. ОК.9. ПК.1.1. ПК.1.2. ПК.1.4. ЦОЦНП.3.</b>
	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Виды надзора, его цели и задачи. Нормативно-правовая база санитарно- эпидемиологических требований к организации торговли. Санитарные требования к организациям торговли, их содержание.	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие № 1.</b> Изучение санитарно-гигиенических норм и требований к продаже товаров.	<b>2</b>	
<b>Тема 2. Пищевые инфекции и отравления, причины возникновения и меры профилактики</b>	<b>Содержание</b> Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности. Пищевые заболевания: пищевые инфекции, пищевые отравления микробного и немикробного происхождения, гельминтозы	<b>1</b>	<b>ОК.1-4. ОК.07. ОК.9. ПК.1.1. ПК.1.2. ПК.1.4. ЦОЦНП.6.</b>
	Причины возникновения, механизмы передачи возбудителей, меры профилактики. *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»	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие №2.</b>	<b>2</b>	

	Изучение возбудителей, источников инфицирования, путей распространения и мер предупреждения пищевых отравлений.		
<b>Тема 3. Гигиена предприятий торговли</b>	<b>Содержание</b> Санитарные требования к содержанию территории, торговым и складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Виды и способы уборки.	<b>1</b>	<b>ОК.1-4. ОК.07. ОК.9. ПК.1.1. ПК.1.2. ПК.1.4. ОК.1-4. ОК.07. ЦОЦНП.6.</b>
	Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, методы проведения. Санитарные требования к водоснабжению и канализации, вентиляции, отоплению, освещению торговых помещений. 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»	<b>1</b>	
	Санитарные требования, предъявляемые к внутреннему устройству торговых предприятий, размещению и выкладке товаров в торговом зале. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, таре, упаковочным материалам. Санитарный режим на предприятиях торговли.	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Гигиеническая оценка набора и расположения групп помещений торгового предприятия.	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Изучение санитарных требований к материалам, идущим на изготовление торгового инвентаря. Размещение оборудования и содержание его в чистоте.	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Изучение санитарных требований к режиму мытья магазина и инвентаря, маркировка оборудования и инвентаря.	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Изучение санитарных требований к транспорту, предназначенному для перевозки пищевых продуктов.	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 7.</b> Изучение санитарных требований к складским помещениям, правила и условия хранения в них различных продуктов.	<b>2</b>	

<b>Тема 4. Санитарные требования к транспортировке, хранению и продаже продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b> Санитарные требования к транспортировке, приему, складированию, хранению и продаже товаров. Санитарно-гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	<b>1</b>	<b>ОК.1-4. ОК.07. ОК.9. ПК.1.1. ПК.1.2. Пк.1.4.</b>
	<b>Практическое занятие № 8.</b> Работа с СанПиН документами	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 9.</b> Распознавание признаков недоброкачества продуктов и меры по их предупреждению.	<b>2</b>	
<b>Тема 5. Личная гигиена работников торговых организаций</b>	<b>Содержание</b> Личная гигиена персонала. Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка работников торговых организаций.	<b>1</b>	<b>ОК.1-4. ОК.07. ОК.9. ПК.1.1. ПК.1.2. ПК.1.4.</b>
	Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии. Обязанности и ответственность работодателя за соблюдение санитарных правил.	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие № 10.</b> Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены.	<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего 32 ак.ч.</b>			

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и МДК», оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Емцев, В. Т. Основы микробиологии: учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. - Москва: Юрайт, 2023. - 248 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-11718-9. – Текст : непосредственный.

2. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для среднего профессионального образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 352 с. – Текст : непосредственный.

3. Наумова, Т.И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены/ Т.И. Наумова.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. - 284 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN978-5-22-232361-8 – Текст : непосредственный.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения №429-ФЗ: текст с изменениями и дополнениями на 4 ноября 2022 года [принят Государственной Думой 12 марта 1999 года: одобрен Советом Федерации 17 марта 1999 года]. - URL: <http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001202211040017> (дата обращения 20.12.2023) – Режим доступа: Официальное опубликование правовых актов. - Текст: электронный.

2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон № 29-ФЗ: текст с изменениями и дополнениями на 2 января 2000 года [принят Государственной Думой 1 декабря 1999 года: одобрен Советом Федерации 23 декабря 1999 года]. - URL: [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_25584/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/) (дата обращения 20.12.2023) – Режим доступа: СПС Консультант Плюс. - Текст: электронный

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 года № 98. - URL: (дата обращения 20.12.2023) - Режим доступа: Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов - Текст: электронный.

4. Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании: постановление Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 года № 554: текст с изменениями на 15 сентября 2005 года - URL: <https://docs.cntd.ru/document/901765645?marker=64U0IK> (дата обращения 20.12.2023) - Режим доступа: Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. - Текст: электронный.

5. Веселовский, С. Ю., Агольцов В. А. Микробиология, санитария, гигиена и безопасность на пищевом производстве. - Москва:Юрайт, 2023. - 231 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-15131-2 – Текст: непосредственный.

6. Суделовская, А. В. Микробиология, санитария и гигиена: учебное пособие / А.В. Суделовская. - ISBN 978-5-507-45808-0 – Санкт-Петербург: Лань, 2023. – 44 с. - - ISBN 978-5-507-45808-0 – Текст : непосредственный.

7. Лунгу, И. Н. Практикум для студентов по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»: практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. - Москва; Берлин : Директ-Медиа, 2021. - 96 с. - ISBN 978-5-4499-1640-2. -URL: <https://znanium.com/catalog/product/1907315> (дата обращения: 25.09.2023). - Режим доступа: Электронно-библиотечная система Znanium. – Текст : электронный.

8. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 148 с.- ISBN 978-5-8114-6366-4.- URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2023). - Режим доступа: Электронно-библиотечная система Лань. – Текст : электронный

9. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 316 с. - ISBN 978-5-8114-71652. - URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2023). - Режим доступа: Электронно-библиотечная система Лань. – Текст : электронный.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<i>Знает:</i>		
Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Санитарные правила для организаций торговли. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов. Санитарные требования к приему, складированию, хранению и реализации пищевых продуктов. Требования к организации рабочего места, гигиенической подготовке, медобследованию и	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов  Адекватность результатов поставленным целям, точность формулировки и правильное применение профессиональной терминологии, практическая значимость результатов работы	Устный опрос. Компьютерное тестирование. Оценка результата и защиты практической работы.

<p>личной гигиене торговых работников.</p> <p>Условия хранения и сроки реализации товаров.</p> <p>Санитарные требования обработки</p>		
<i>Умеет:</i>		
<p>Умение соблюдать санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения товаров.</p> <p>Умение соблюдать санитарные требования при эксплуатации торгового технологического оборудования, инвентаря и инструментов.</p> <p>Соблюдение санитарных правил для организаций торговли, содержания территории, помещений.</p> <p>Соблюдение требований к медицинскому обследованию, санитарно-гигиенической подготовке и правил личной гигиены.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов</p> <p>Адекватность результатов поставленным целям, точность формулировки и правильное применение профессиональной терминологии, практическая значимость результатов работы</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.</p> <p>Оценка результата выполнения практических заданий.</p> <p>Текущий контроль в форме собеседования, решения ситуационных задач.</p>
<p>ЦОЭВ.1</p> <p>Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.</p>	<p><i>*Представление и обсуждение домашней самостоятельной работы по подбору фильмов и картин по теме «Дезинфекция, дезинсекция дератизация»</i></p>	<p>Экспертное оценивание мнений о понимании ценности отечественного искусства, российского художественного наследия.</p>
<p>ЦОЭВ.4.</p> <p>Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды</p>	<p><i>* Подготовка и обсуждение эскиза рисунка бактерий, грибов, дрожжей</i></p>	<p>Экспертное оценивание мнений об осознанном творческом самовыражении, реализации творческих способностей</p>
<p>ЦОЭВ.2</p> <p>Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды</p>	<p><i>*Интеллектуальная игра по теме: «Пищевые инфекции. Пищевые отравления»</i></p>	<p>Экспертное оценивание мнений о деятельном неприятии действий приносящих вред природе, о значимости содействия сохранения и защиты окружающей среды</p>

<p>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</p>	<p>*Дискуссия по теме: Достижения российских ученых в изучении микробиологических наук</p>	<p><i>Экспертное оценивание мнений о достижениях науки и техники для развития российского общества и обеспечения его безопасности</i></p>
<p>ЦОЦНП.3 Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности</p>	<p>*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»</p>	<p><i>Экспертное оценивание демонстрации навыков критического мышления, значимости определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности</i></p>
<p>ЦОЦНП.6 Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности</p>	<p>*Групповое обсуждение докладов по теме «Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи»  Обсуждение <i>кроссвордов по теме</i>: «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»</p>	<p><i>Экспертное оценивание применения навыков наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности</i></p>

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

№	Код и наименование инвариантных целевых ориентиров	Тема события (мероприятия) Содержание	Формат Форма деятельности	Дата	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		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		Экспертная оценка выражения познавательных интересов 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 в защиты проектов		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		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.

