

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 7 от 15.06 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
Г.И. Софина
«27» Хол 2023 г.
Приказ № 87 от 27.06 2023 г.



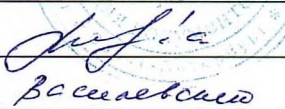
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

**основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО:


В. С. Селивский

Санкт-Петербург
2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 4
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 8
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 12
- 4. КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС-ТОП-50 СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа профессии 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» входит в общепрофессиональный цикл.

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

1.3.1. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов,
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического 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;
- 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

1.3.2. Освоение учебной дисциплины способствует формированию следующих компетенций

| Код ПК, ОК ¹ | Умения | Знания |
|--|--|--|
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | <ul style="list-style-type: none"> – 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, – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов | <ul style="list-style-type: none"> – 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 |
| ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 | <ul style="list-style-type: none"> рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; составлять рационы питания для различных категорий потребителей | <ul style="list-style-type: none"> – 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, |

| | | |
|-------|---|---|
| | | <p>характеристику диет; — методики составления рационов питания</p> |
| ОК 01 | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для 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. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| ОК 02 | <p>Определять задачи 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</p> | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p> |
| ОК 03 | <p>Определять актуальность нормативно-правовой</p> | <p>Содержание актуальной нормативноправовой</p> |

| | | |
|-------|--|--|
| | документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданскопатриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | 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 | 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 |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> | <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |
|--|---|---|

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы 34 часа,

Работа во взаимодействии с преподавателем 34 часа

в том числе:

- теоретические занятия – 24 часа;

- практические занятия – 10 часов.

1.5. Количество часов из вариативной части на освоение рабочей программы дисциплины: отсутствуют.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|-------------|
| Объем образовательной программы | 34 |
| Работа во взаимодействии с преподавателем | 34 |
| в том числе: | |
| - теоретические занятия | 24 |
| - лабораторные занятия | |
| - практические занятия | 10 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | |
| Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i> | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОПД.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|--------------------|-------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Введение | Содержание учебного материала | 1 | |
| | Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера, И.И. Мечникова, А.А. Лебедева. | 1 | |
| Раздел 1. | Основы микробиологии в пищевом производстве. | 14 | 1-2 |
| Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве | Содержание учебного материала | 7 | |
| | Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. | 5 | |
| | Тематика практических занятий | 2 | |
| | 1. Классификация и морфология бактерий | | |
| Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления | Содержание учебного материала | 7 | 1-2 |
| | Пищевые заболевания: понятие, классификация. Пищевые инфекции. Краткая характеристика возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики. Пищевые отравления: классификация. Причины их возникновения, меры профилактики. Гельминтозы: характеристика гельминтов, способы заражения человека, меры профилактики. | 5 | |
| | Тематика практических занятий | 2 | |
| | 2. Пищевые инфекционные заболевания. | | |
| Раздел 2 | Основы физиологии питания | 10 | 1-2 |
| Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в | 2 | |

| | | | |
|---|---|----------|-----|
| источники, роль в структуре питания | структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания | | |
| Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи | Содержание учебного материала | 2 | 1-2 |
| | Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи | 1 | |
| | Тематика практических занятий | 2 | |
| | 3. Изучение схемы пищеварительного тракта. | | |
| Тема 2.3 Обмен веществ и энергии | Содержание учебного материала | 1 | 1-2 |
| | Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции 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. | 1 | |
| Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения | Содержание учебного материала | 4 | 1-2 |
| | 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. 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 | 2 | |
| | Тематика практических занятий | 2 | |
| | 4. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. | | |
| Раздел 3 | Санитария и гигиена в пищевом производстве | 8 | |
| Тема 3.1. Личная и производственная гигиена | Содержание учебного материала | 1 | 2-3 |
| | Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | 1 | |
| | Тематика практических занятий | 2 | |
| | 5. Санитарные требования к личной гигиене персонала | | |

| | | | |
|--|---|-----------|-----|
| Тема 3.2. Санитарные требования к помещениям | Содержание учебного материала | 2 | 2-3 |
| | 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 системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения | 2 | |
| Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов | Содержание учебного материала | 1 | 2-3 |
| | Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения | 1 | |
| Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов | Содержание учебного материала: | 2 | 2-3 |
| | Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции | 2 | |
| | Дифференцированный зачет | 1 | |
| Всего | | 34 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы, раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

- интерактивный комплекс;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530347> (дата обращения: 04.06.2023).
2. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519901> (дата обращения: 04.06.2023).с.

Дополнительные источники

1. Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария питания : учебник для студентов учреждений СПО / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Ю. В. Несвижский. — 2-е изд., перераб. — М.: Академия, 2012. — 352 с.
2. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для СПО / Н. Э. Харченко. — 10-е изд., стер. — М. : Академия, 2017. — 512 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Контроль освоения умений и знаний

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|
| Умения: | |
| соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; | Результаты практического занятия №5 |
| определять источники микробиологического загрязнения; | Результаты практического занятия №3 |
| обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; | Результаты практического занятия №1-5 |
| производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; | Результаты практического занятия №2,5 |
| проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; | Результаты практического занятия №2 |
| рассчитывать энергетическую ценность блюд; | Результаты практического занятия №4 |
| составлять рационы питания для различных категорий потребителей | Результаты практического занятия №4 |
| Знания: | |
| основные понятия и термины микробиологии; | Результаты практического занятия №1 |

| | |
|---|---------------------------------------|
| основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; | Результаты практического занятия №1,2 |
| основные пищевые инфекции и пищевые отравления; | Результаты практического занятия №2 |
| возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; | Результаты практического занятия №2 |
| методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;\ | Результаты практического занятия №2 |
| правила личной гигиены работников организации питания; | Результаты практического занятия №5 |
| классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; | Результаты практического занятия №5 |
| правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; | Результаты практического занятия №5 |
| пищевые вещества и их значение для организма человека; | Результаты практического занятия №3 |
| суточную норму потребности человека в питательных веществах; | Результаты практического занятия №3,4 |
| основные процессы обмена веществ в организме; | Результаты практического занятия №3,4 |
| суточный расход энергии; | Результаты практического занятия №3,4 |
| состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; | Результаты практического занятия №3, |
| физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; | Результаты практического занятия №3 |
| усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; | Результаты практического занятия №3 |
| нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; | Результаты практического занятия №3,4 |
| назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; | Результаты практического занятия №3,4 |
| методики составления рационов питания | Результаты практического занятия №3,4 |

4.2. Контроль освоения общих компетенций

| Общие компетенции | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---|---|
| ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Осознание необходимости постижения теоретического и практического обучения получаемой профессии, как основного источника для существования в будущей социальной и трудовой сфере. | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Отзывы с мест прохождения практики. Результаты участия в конкурсах. |
| ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для | Умение использовать разные источники информации: - для выполнения практических, внеаудиторных работ в процессе обучения; | Отчет о новостях в профессиональной сфере. |

| Общие компетенции | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---|--|
| выполнения задач профессиональной деятельности. | - для самообразования, повышения уровня профессиональной подготовленности в будущей трудовой деятельности. | |
| ОК 03. Планировать и реализовать собственное профессиональное и личное развитие. | Осознание необходимости постижения теоретического и практического обучения и способность использования учебного опыта при дальнейшей самореализации в профессиональной деятельности. | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Отзывы с мест прохождения практики. Результаты участия в конкурсах. |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Умение самостоятельно и в составе группы единомышленников планировать и выполнять любую задачу теоретической и практической направленности определенной направленности в области своей изучаемой профессии. | Анализ результатов практических работ. |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Способность к самореализации и коммуникации в трудовом коллективе при любых социальных и культурных особенностях как в начале трудовой деятельности, так и в дальнейшем. | Оценка по общегуманитарным предметам в процессе обучения, в том числе при изучении государственного языка. |
| ОК 06. Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | Умение накопления до самодостаточности в процессе патриотического воспитания и способность непоказного самовыражения в дальнейшей профессиональной деятельности своей гражданской позиции. | Оценка поведения и самовыражения обучающегося в процессе теоретического и практического обучения в Колледже, в том числе и при прохождении практики на производстве. |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайной ситуации. | Способность применять в реальных условиях жизнедеятельности теоретическую модель поведения человека в чрезвычайной среде обитания. Активное участие обучающегося в мероприятиях и акциях по сохранению окружающей среды и по наведению порядка на территории. | Оценка практических работ по изучению модели поведения человека в различных чрезвычайных ситуациях. Оценка участия обучающегося в субботниках и акциях в масштабе Колледжа и города. |

| Общие компетенции | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|---|
| <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> | <p>Способность и умение при изучении, выполнении основных спортивных упражнений (нормативов) в процессе обучения и осознанное грамотное (дифференцированное) применение этих навыков, направленных на поддержание необходимого уровня физической подготовленности в процессе профессиональной деятельности.</p> | <p>Оценка сдачи основных нормативов по физической культуре в процессе обучения.</p> |
| <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> | <p>Осознание необходимости обучаться и использовать в профессиональной деятельности современных компьютеризированных комплексов и технологий, как неотъемлемой части общего прогрессивного развития техно сферы.</p> | <p>Оценка за выполнение внеаудиторных (самостоятельных) работ обучающегося с использованием информационных технологий.</p> |
| <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> | <p>Умение использовать профессиональную документацию в последующей деятельности на государственном и иностранном языке.</p> | <p>Оценка за выполнение практических работ по проектированию и использованию профессиональной документации. Оценка знаний обучающегося при изучении государственного и иностранного языков.</p> |
| <p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> | <p>Способность проведения самоанализа и контроля своей будущей профессиональной деятельности с учетом постепенного повышения профессионального мастерства, в том числе и для планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</p> | <p>Тестирование. Ведомости сдачи выполненных работ. Ведомости результатов обучения по периодам.</p> |