БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ - МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора № _290
от 02.09.2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 «МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
код и наименование профессии/специальности

Форма обучения очная
Курс 2
Семестр 3-4

Когалым, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты – Мансийского автономного округа - Югры «Когалымский политехнический колледж».

РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения социально-экономического профиля

Протокол № 4 от «26» июня 2020 г.

Руководитель МО _____ Омарова Ф.З
подпись расшифровка

СОГЛАСОВАНО

Методист _____ Е.А. Левина
подпись расшифровка

Педагог-библиотекарь _____ Л.Н. Родионова
подпись расшифровка

Разработчики:

Преподаватель БУ «Когалымский политехнический колледж»

Балахнина Радмила Владимировна _____
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

Наименование раздела

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	8
3.	Условия реализации учебной дисциплины	14
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»
(наименование дисциплины)

1.1.Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплины входит в профессиональный цикл.

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

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области микробиологии, производственной санитарии и гигиены, физиологических основ рационального питания и приобретение умений применять эти знания в производстве продукции и оказании услуг общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

Формируемые общие и профессиональные компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 82 часа, в том числе:
во взаимодействии с преподавателем 82 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	82
во взаимодействии с преподавателем	82
в том числе:	
лекции	62
практические работы	20
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Тематический план и содержание учебной дисциплины **ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**
(наименование дисциплины)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Дата	Самостоятельная работа	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4	5	7
Раздел 1.	**Основы микробиологии**					
Тема 1.1. Введение в микробиологию	Подтема, содержание учебного материала					
	1-2	**Основные понятия и термины микробиологии.** Предмет и задачи дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Краткий исторический обзор возникновения и развития микробиологии. Перспективы использования микробиологических процессов в пищевой промышленности.	**2**			ОК 1-7, 9, 10
	Лабораторная работа		**-**			
	Практическое занятие		**-**			
	Контрольная работа		**-**			
Тема 1.2. Классификация, морфология основных групп микроорганизмов	Подтема, содержание учебного материала					
	3-6	**Классификация микроорганизмов. Характеристика основных групп микроорганизмов.** Бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы. Особенности их строения, размножения, принципы систематики.	***4***			ОК 1-7, 9, 10
	7-10	**Морфология основных групп микроорганизмов.** Характеристика основных групп микроорганизмов: размеры, форма, особенности строения, размножение, систематика, использование.	***4***			
	11-12	***Практическое занятие № 1.*** Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микроскопирования. Приготовление препаратов различных культур микроорганизмов.	***2***			ОК 1-7, 9, 10
		Лабораторная работа	**-**			
Тема 1.3.	13-14	Контрольная работа	***2***			

Физиология основных групп микроорганизмов	15-18	**Физиология основных групп микроорганизмов.** Обмен веществ как главная особенность живого организма. Обмен веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Ферменты микроорганизмов. Питание и дыхание микроорганизмов. Три состояния клетки.	***4***			ОК 1-7, 9, 10
	19-20	***Практическое занятие № 2*** Составление сравнительных таблиц основных групп микроорганизмов.	***2***			ОК 1-7, 9, 10
	21-22	Лабораторная работа	*-*			
		Контрольная работа	***2***			
Тема 1.4. Генетическая и химическая основы наследственности. Формы изменчивости микроорганизмов	23-26	**Генетическая и химическая основы наследственности.** Строение и репликация генома бактерий. Изменчивость генома бактерий.	***4***			ОК 1-7, 9, 10
	27-28	**Формы изменчивости микроорганизмов.**	***2***			
	29-30	***Практическое занятие № 3.*** Сравнительный анализ свойств продуктов, получаемых при помощи генных изменений.	***2***			ОК 1-7, 9, 10
	31-32	Контрольная работа	***2***			
Тема 1.5. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	33-34	**Факторы, влияющие на микроорганизмы: температура, влажность, концентрация, реакция среды, излучения.** Характеристика основных факторов оказывающих влияние на микроорганизмы.	***2***			ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	35-36	***Практическое занятие № 4.*** Проведение микробиологических исследований почвы, воды, пищевых продуктов	***2***			
		Лабораторная работа	*-*			
		Контрольная работа				
Тема 1.6. Характеристика микрофлоры среды	37-40	**Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха.** Природная среда, как источник инфицирования пищевого сырья микроорганизмами. Эпидемиологическая роль природной микрофлоры. Влияние экологической ситуации на	***4***			ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8

		эпидемиологический процесс				ПК 3.1-3.6
	41-42	***Практическое занятие № 5.*** Определение возможных источников микробиологического заражения в пищевом производстве, условий их развития.	***2***			ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		Лабораторная работа	-			
		Контрольная работа				
Тема 1.7. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов	43-46	**Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов.** Микробный агент. Понятие патогенности. Вирулентность. Характерные признаки.	***4***			ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	47-48	**Практическое занятие № 6**. Проведение микробиологических исследований пищевых продуктов на зараженность патогенными микроорганизмами.	***2***			ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		Лабораторная работа	-			
	49-50	Контрольная работа	***2***			
Тема 1.8. Характеристика основных пищевых инфекций и пищевых отравлений	51-54	**Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.** Понятие об инфекционном процессе, стадии, характерные особенности. Характеристика основных пищевых инфекций и пищевых отравлений.	***4***			ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	55-56	**Практическое занятие № 7**. Выполнение сравнительного анализа основных пищевых инфекций и пищевых отравлений.	***2***			
		Лабораторная работа	-			
	57-58	Контрольная работа	***2***			
Тема 1.9. Методы микробиологического контроля	59-62	**Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития** Характеристика, особенности загрязнения, способы предотвращения.	***4***			ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6
	63-66	**Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.** Характеристика, особенности предотвращения. Виды, характеристика, особенности проведения микробиологического контроля.	***4***			ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4

	67-68	**Практическое занятие № 8** Составление алгоритма проведения микробиологического контроля пищевого производства.	***2***			
Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве						
Тема 2.1. Санитарно - гигиенические требования к предприятиям общественного питания	69-72	**<u>Санитарно - гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.</u>** Санитарно - гигиенические требования к предприятиям общественного питания в соответствии с СП, СанПиН. Санитарно-технологические требования, предъявляемые к устройству предприятий общественного питания: к территории, к планировке помещений, к отделке помещений, к микроклимату, санитарному содержанию предприятий Санитарно-технологические требования к оборудованию, инвентарю. Санитарные нормы, нормы оснащения. Санитарно-технологические требования к посуде, таре. Режим мытья кухонной, столовой посуды. Санитарно-бактериологический контроль за оборудованием, инвентарем, посудой.	***4***			ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	73-76	**<u>Правила личной гигиены работников пищевых производств.</u>** Личная гигиена. Требования, предъявляемые к содержанию тела, рук, полости рта, санитарной одежде, медицинскому обследованию. Санитарный контроль. Санитарно-эпидемиологический надзор, законодательство	***4***			ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	77-78	**Практическое занятие № 9** Выполнение санитарно – гигиенических требований в условиях пищевого производства. Проведение санитарно-гигиенической обработки оборудования и инвентаря.	***2***			
	79-80	**Практическое занятие № 10** Составление алгоритма соблюдения правил личной гигиены работниками пищевых производств.	***2***			
	81-82	Дифференцированный зачет	***2***			
	Всего:		***82***			

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник / Т.А. Лаушкина. – М.: Академия, 2018. – 190 с. – Текст: непосредственный

Дополнительные источники:

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-102836-0. - Текст : электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/993541 (дата обращения: 16.01.2020).

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельных работ, индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: - основные понятия и термины микробиологии; - основные понятия и термины микробиологии; - классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - 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; - схему микробиологического контроля; - пищевые вещества и их значение для организма человека; - суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

- 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		
Умения: - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления 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; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете