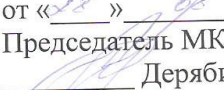



Комитет образования, науки молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Ленинский агропромышленный техникум»

Рассмотрено:

на заседании МК
специальных дисциплин
Протокол № 1
от «28» 08 2022г
Председатель МК
 Дерябин А.В.

Утверждаю

Зам директора по УПР
 Н.С. Вдовина
от «30» 08 2022г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

**ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и
гигиены»**

Организация – разработчик:

ГБПОУ «Ленинский агропромышленный техникум»

Разработчик: Джичоная Дарья Сергеевна,
преподаватель специальных дисциплин

г. Ленинск 2023

<i>n/n</i>	СОДЕРЖАНИЕ	<i>Стр.</i>
1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены входит в общепрофессиональный учебный цикл рабочего учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Дисциплина связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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	<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;- рассчитывать энергетическую ценность блюд;- рассчитывать суточный расход энергии в	<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;- 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;

	<p>зависимости от основного энергетического обмена человека;</p> <p>- составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>- назначение диетического (лечебного) питания,</p> <p>- характеристику диет;</p> <p>- методики составления рационов питания</p>
ОК 01	<p>– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>– анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>– правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>– составить план действия;</p> <p>– определять необходимые ресурсы;</p> <p>– владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>– реализовать составленный план;</p> <p>– оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>- структура плана для решения задач;</p> <p>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	<p>– определять задачи поиска информации;</p> <p>– определять необходимые источники информации;</p> <p>– планировать процесс поиска;</p> <p>– структурировать получаемую информацию;</p> <p>– выделять наиболее значимое в перечне информации;</p>	<p>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>- приемы структурирования информации</p> <p>- формат оформления результатов поиска информации</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска. 	
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития. 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. 	<ul style="list-style-type: none"> - психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> - излагать свои мысли письменно на государственном языке; - оформлять документы 	<ul style="list-style-type: none"> - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов.
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей профессии; - презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии. 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции; - общечеловеческие ценности; - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; 	<ul style="list-style-type: none"> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение 	<ul style="list-style-type: none"> - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и 	<ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные

	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 объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	глаголы (бытовая и профессиональная лексика), - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.
--	--	--

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

**максимальной учебной нагрузки обучающегося – 65 часа,
в том числе:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки на обучающегося - 53 часов;

практические занятия – 10 часов;

лабораторная работа – 1 час;

самостоятельные работы - 1 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	65
в том числе:	
теоретическое обучение	53
практические занятия	10
лабораторная работа	1
самостоятельная работа	1
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Введение	Содержание учебного материала:	1	
	1. Цели, задачи, сущность структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера, И.И. Мельникова, А.А. Лебедева.	1	
Раздел 1	Основы микробиологии в пищевом производстве	23	
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве.	Содержание учебного материала:	10	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
	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневелых грибов, дрожжей и вирусов.	1	
	Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	1	
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха.	1	
	Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	1	
	Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Микробиология основных пищевых продуктов.	1	
	Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	2	
	Тематика практического занятия:	1	

	ПЗ № 1.Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов	1	
	Тематика лабораторной работы:	1	
	ЛР № 1. Изучение микроорганизмов под микроскопом.	1	
	Домашняя работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач);подготовка сообщений.	-	
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала:	13	
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности.	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5
	Основные пищевые инфекции. Брюшной тиф, бактериальная дизентерия, холера, туберкулез, сибирская язва, ящур и др.	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Пищевые отравления. Острые кишечные инфекции: сальмонеллез, сальмонеллы, ботулизм и др	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Глистные заболевания. Аскариды, цепень бычий и свиной (солитер), трихинеллы, широкий лентец, описторхисы, эхинококк и др. Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции. пищевом производстве, условия их развития.	1	
	Острые кишечные инфекции. Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях.	1	
	Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.	1	

	Пищевые отравления микробного происхождения.	1	
	Пищевые отравления немикробного происхождения.	1	
	Меры предупреждения пищевых отравлений.	1	
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.	1	
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции в предприятиях общественного питания.	1	
	Схема микробиологического контроля.	1	
	Самостоятельная работа:	1	
	СР № 1. Составить таблицу основных групп микроорганизмов	1	
	Домашняя работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	-	
Раздел 2	Основы физиологии питания	15	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в	Содержание учебного материала:	6	ОК 1-7, 9,10
	Пищевые вещества и их значение для организма человека.	1	ПК 1.1-1.5
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы, вода.	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5

<i>структуре питания</i>	Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания.	1	<i>ПК 5.1-5.5</i>
	Суточная норма потребности человека в питательных веществах.	1	
	Источники основных пищевых веществ.	1	
	Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	1	
	Домашняя работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	-	
Тема 2.2 <i>Пищеварение и усвояемость пищи</i>	Содержание учебного материала	5	<i>ОК 1-7, 9,10</i>
	Понятие о процессе пищеварения.	1	<i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i>
	Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.	1	<i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i>
	Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи.	1	<i>ПК 5.1-5.5</i>
	Тематика практического занятия:	1	
	ПЗ № 2. Составление схемы процесса пищеварения	1	
	Тематика практического занятия:	1	
	ПЗ № 3. Подбор наиболее усвояемых продуктов питания	1	

	Домашняя работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	-	
Тема 2.3			
Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала:	9	ОК 1-7, 9,10
	Общее понятие об обмене веществ.	1	ПК 1.1-1.5
	Основные процессы обмена веществ в организме.	1	ПК 2.1-2.8
	Процессы ассимиляции и диссимиляции.	1	ПК 3.1-3.6
	Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.	1	ПК 4.1-4.5
	Общее понятие об обмене энергии	1	ПК 5.1-5.5
	Понятие о калорийности пищи.	1	
	Суточный расход энергии.	1	
	Энергетический баланс организма.	1	
	Методика расчёта энергетической ценности блюда.	1	
Домашняя работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение	-		

	ситуационных производственных (профессиональных задач);подготовка сообщений.		
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	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
	Рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Режим питания и его значение.	1	
	Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда.	1	
	Домашняя работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач);подготовка сообщений.	-	
Тема 2.5 Лечебное питание	Содержание учебного материала:	9	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
	Задачи и принципы лечебного питания.	1	
	Характеристика диет № 1,2,4,5,7,8,9,10,11,15.	1	
	Особенности кулинарной обработки диетических блюд.	1	
	Методика составления рациона диетического питания.	2	
	Лечебно - профилактическое питание.	2	
	Тематика практического занятия:	1	
	ПЗ № 3. Расчет энергетической ценности диетического блюда.	1	

	Тематика практического занятия:	1	
	ПЗ № 4. Составление меню диетического питания.	1	
	Домашняя работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	-	
Раздел 3	Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве	26	
Тема 3.1 Личная гигиена работников предприятий	Содержание учебного материала	10	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
	Правила личной гигиены работников организаций питания.	1	
	Требования к внешнему виду.	1	
	Требования к содержанию форменной одежды.	2	
	Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.	2	
	Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.	2	
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	2	
	Тематика практического занятия:	1	
	ПЗ № 5. Расчет энергетической ценности диетического блюда.	1	

	Тематика практического занятия:	1	
	ПЗ № 6. Составление меню диетического питания.	1	
	Домашняя работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	-	
	Содержание учебного материала	14	ОК 1-7, 9,10
Тема 3.2 Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.	2	ПК 1.1-1.5
	Гигиенические требования к освещению.	2	ПК 2.1-2.8
	Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.	2	ПК 3.1-3.6
	Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания.	2	ПК 4.1-4.5
	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	2	ПК 5.1-5.5
	Дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.	2	
	Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.	2	
	Тематика практического занятия:	1	

	ПЗ № 7. Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств.	1	
	<i>Тематика практического занятия:</i>	<i>1</i>	
	ПЗ № 8. Проведение санитарной обработки оборудования и инвентаря.	1	
	Домашняя работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	-	
	<i>Тематика практических занятий:</i>	<i>1</i>	
	ПЗ № 10. Проведение бракеража готовой пищи.	1	
	Домашняя работа обучающихся: Изучения требований системы ХАССП. Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно –эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в их пищевых продуктов и продовольственного сырья.	-	
Всего:		65	
ЭКЗАМЕН		1	

--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины имеется

кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Оборудование учебного кабинета: комплект мебели для обучающихся; рабочий стол преподавателя; доска; стеллажи (шкафы) для методических пособий, таблиц и проч.

Технические средства обучения: компьютер с мультимедиа оборудованием и выходом в сеть Интернет, мультимедийными пособиями

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 352 с.
2. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 236 с.

3.2.3. Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знания: 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</p>	<p>Полнота письменных/устных ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота письменных ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -оценки результатов самостоятельной работы (подготовка сообщений, составление схемы, таблицы)

<p>сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>		
<p>Умения: 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 (НАССР) 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; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка результатов самостоятельной работы (подготовка сообщений, составление схемы, таблицы) <p>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических и теоретических экзаменационных заданий