

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
(национальный исследовательский университет)»  
**ИНСТИТУТ СПОРТА, ТУРИЗМА И СЕРВИСА**  
**МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ**

УТВЕРЖДАЮ:

директор

Многопрофильного колледжа



О.Б. Прохорова

25 марта 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ,**  
**САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

основной профессиональной образовательной программы  
**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**


Челябинск 2022


Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело рассмотрена и одобрена на заседании Педагогического совета № 5, протокол № 5 от «24» марта 2022 г.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по НМР

Специалист по УМР

  
И.Н. Романенко  
«24» марта 2022 г.

  
О.А. Швецова  
«24» марта 2022 г.

Разработчик: А.В. Мефодовская – преподаватель Многопрофильного колледжа

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. Приказом № 1565 Минобрнауки РФ 09.12.2016 г.).

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обще профессиональному циклу.

## 1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

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

- использовать лабораторное оборудование (У-1);
- определять основные группы микроорганизмов (У-2);
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам (У-3);
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков (У-4);
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ (У-5);
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря (У-6);
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства (У-7);
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов (У-8);
- рассчитывать энергетическую ценность блюд (У-9);
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека (У-10)

**знать:**

- основные понятия и термины микробиологии (З-1);
- классификацию микроорганизмов (З-2);
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов (З-3);
- генетическую и химическую основы наследственности и формы

изменчивости микроорганизмов (3-4);

- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе (3-5);
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха (3-6);
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов (3-7);
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления (3-8);
- микробиологию основных пищевых продуктов (3-9);
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления (3-10);
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции (3-11);
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции (3-12);
- правила личной гигиены работников организации питания (3-13);
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения (3-14);
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации (3-15);
- схему микробиологического контроля (3-16);
- пищевые вещества и их значение для организма человека (3-17);
- суточную норму потребности человека в питательных веществах (3-18);
- основные процессы обмена веществ в организме (3-19);
- суточный расход энергии (3-20);
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания (3-21);
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения (3-22);
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы (3-23);
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения (3-24);
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет (3-25);
- методики составления рационов питания (3-26).

**развить способности, необходимые для формирования общих компетенций** (далее ОК):

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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.

**развить способности, необходимые для формирования профессиональных компетенций** (далее ПК):

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 рецептов 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 рецептов 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 рецептов 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.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Объем образовательной нагрузки (всего)</b>	<b>94</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>74</b>
Практическая подготовка	44
в том числе:	
теоретические занятия	30
лабораторные занятия	38
контрольные занятия/ точки рубежного контроля	6
курсовая работа/проект	-
дифференцированный зачет (зачет)	-
<b>Самостоятельная учебная работа обучающегося (всего)</b>	<b>8</b>
<b>Консультации</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация (итоговая по дисциплине)– в форме экзамена/дифференцированного зачета/зачета (удалить лишнее)</b>	<b>8</b>

### 2.2 Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки (час)	Обязательная нагрузка						Самостоятельная учебная работа (час)	Консультации (час)	Промежуточная аттестации (итоговая по дисциплине) (час)
		Всего часов	Практическая подготовка	в том числе						
				теоретических занятий (час)	лабораторных и/или практических занятий (час)	контрольных занятий /точек рубежного контроля (час)	курсовая работа/проект (час)			
1	2	3	4	5	6	7	8	10	11	12
2 курс										
<b>Введение в предметное содержание дисциплины. Стартовая диагностика обучающихся</b>	2	2	-	2	-	-	-	-	-	-
<b>Раздел 1 Морфология и физиология микробов</b>	<b>22</b>	<b>18</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	-	<b>4</b>	-	-
Тема 1.1 Морфология и физиология микроорганизмов	4	2	-	2	-	-	-	2	-	-
Практическое занятие №1 Исследование строения и функций микробной клетки	2	2	-	-	2	-	-	-	-	-



Практическое занятие №2 Выращивание микробов на различных питательных средах	2	2	-	-	2	-	-	-	-	-
Тема 1.2 Дрожжи и молочнокислые бактерии: общая характеристика и промышленное использование	2	2	-	2	-	-	-	-	-	-
Практическое занятие №3 Изучение способов стерилизации питательных сред, посуды и инструментария.	2	2	-	-	2	-	-	-	-	-
Тема 1.3 Патогенные микробы	4	2	1	2	-	-	-	2	-	-
Практическое занятие №4 Определение основных видов микробной порчи продуктов	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Практическое занятие №5 Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Контрольное занятие (точка рубежного контроля) №1 Защита презентации	2	2	-	-	-	2	-	-	-	-
<b>Раздел 2 Основы физиологии питания</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	-	-	-	-
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Практическое занятие №6 Анализ пищевых веществ	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Тема 2.2 Физиология пищеварения. Усвояемость пищи	2	2	1	2	-	-	-	-	-	-
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии. Баланс энергии. Регуляция массы тела	2	2	1	2	-	-	-	-	-	-
Практическое занятие №7 Определение пищевой, энергетической ценности, калорийности отдельных блюд	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Практическое занятие №8 Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Контрольное занятие (точка рубежного контроля) №2 Анализ собственного обмена веществ, суточного рациона	2	2	2	-	-	2	-	-	-	-

<b>Раздел 3. Гигиена и санитария в предприятиях общественного питания</b>	<b>42</b>	<b>38</b>	<b>25</b>	<b>14</b>	<b>22</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Тема 3.1. Личная гигиена работников пищевых производств	2	2	1	2	-	-	-	-	-	-
Тема 3.2. Пищевые инфекции и отравления	2	2	1	2	-	-	-	-	-	-
Практическое занятие №9 Анализ микрофлоры микроорганизмов брожения и гниения	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Тема 3.3 Микрофлора почвы, воды и воздуха	4	2	-	2	-	-	-	2	-	-
Практическое занятие №10 Бактериологическое исследование воздуха	2	2	-	-	2	-	-	-	-	-
Практическое занятие №11 Бактериологическое исследование воды	2	2	-	-	2	-	-	-	-	-
Практическое занятие №12 Определение бактериальной загрязненности молока	4	2	2	-	2	-	-	2	-	-
Практическое занятие №13 Изучение микрофлоры кисломолочных продуктов	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Тема 3.4 Микрофлора хлеба и хлебобулочных изделий	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Практическое занятие №14 Бактериологическое исследование хлеба и хлебобулочных изделий	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Тема 3.5 Микрофлора мяса	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Практическое занятие №15 Бактериологическое исследование мяса	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Практическое занятие №16 Бактериологическое исследование яиц	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Практическое занятие №17 Изучение микрофлоры плодов и овощей	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Практическое занятие №18 Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Тема 3.6 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	2	2	-	2	-	-	-	-	-	-

Практическое занятие №19 Гигиеническая экспертиза материалов, контактирующих с пищевыми продуктами	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Тема 3.7 Санитарно- эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий.	2	2	1	2	-	-	-	-	-	-
Контрольное занятие (точка рубежного контроля) №3 Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	2	2	-	-	-	2	-	-	-	-
Консультации	4	-	-	-	-	-	-	-	4	-
Экзамен по дисциплине	8	-	-	-	-	-	-	-	-	8
Всего:	<b>94</b>	<b>74</b>	<b>44</b>	<b>30</b>	<b>38</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>8</b>

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Освоение программы учебной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» предполагает наличие лаборатории химии.

##### **Оборудование и технические средства обучения:**

1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт.
2. Переносной проектор – 1 шт.
3. Переносной экран – 1 шт.
4. Переносные колонки – 2 шт.

##### **Имущество:**

1. Стол ученический (одноместный) – 43 шт.
2. Стул – 45 шт.
3. Стол преподавателя – 1 шт.
4. Стул преподавателя – 1 шт.
5. Доска классная – 2 шт.
6. Вытяжной шкаф – 1 шт.
7. Раковина – 3 шт.
8. Часы настенные – 1 шт.

#### 3.2 Информационное обеспечение дисциплины

### Основные источники:

1.Емцев, В. Т. Микробиология : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452964>

2.Емцев, В. Т. Основы микробиологии : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11718-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452967>

3. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие для спо / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-7449-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160129> (дата обращения: 19.05.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей

### Дополнительные источники:

1.Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания: Учебное пособие. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб. : , 2014. — 224 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/90684> — Загл. с экрана.

2.Тамова, М.Ю. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для вузов. [Электронный ресурс] / М.Ю. Тамова, Е.Г. Дунец, И.А. Куликов. — Электрон.дан. — СПб. : , 2012. — 192 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/90685> — Загл. с экрана.

## 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, формируемые компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– использовать лабораторное оборудование (У-1);</li><li>– определять основные группы микроорганизмов (У-2);</li><li>– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам (У-3);</li><li>– обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд,</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- тестирование</li><li>- контроль и оценка выполнения практических занятий</li><li>- решение ситуационных задач</li><li>- решение расчетно-экспериментальных задач</li></ul>

<p>кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков (У-4);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ (У-5);</li> <li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря (У-6);</li> <li>– осуществлять микробиологический контроль пищевого производства (У-7);</li> <li>– проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов (У-8);</li> <li>– рассчитывать энергетическую ценность блюд (У-9);</li> <li>– составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека (У-10)</li> </ul>	<p>- оценка защиты отчетов по практическим заданиям</p>
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные понятия и термины микробиологии (3-1);</li> <li>– классификацию микроорганизмов (3-2);</li> <li>– морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов (3-3);</li> <li>– генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов (3-4);</li> <li>– роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе (3-5);</li> <li>– характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха (3-6);</li> <li>– особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов (3-7);</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления (3-8);</li> <li>– микробиологию основных пищевых продуктов (3-9);</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления (3-10);</li> <li>– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции (3-11);</li> <li>– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции (3-12);</li> <li>– правила личной гигиены работников организации питания (3-13);</li> <li>– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения (3-14);</li> <li>– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации (3-15);</li> <li>– схему микробиологического контроля (3-16);</li> <li>– пищевые вещества и их значение для организма человека (3-17);</li> <li>– суточную норму потребности человека в питательных веществах (3-18);</li> <li>– основные процессы обмена веществ в организме (3-19);</li> <li>– суточный расход энергии (3-20);</li> <li>– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания (3-21);</li> <li>– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения (3-22);</li> <li>– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы (3-23);</li> <li>– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения (3-24);</li> <li>– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет (3-25);</li> <li>– методики составления рационов питания (3-26)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ ответов обучающихся (как устных, так и письменных)</li> <li>- тестирование</li> <li>- терминологический диктант</li> <li>- решение ситуационных задач</li> <li>- решение расчетно-экспериментальных задач</li> <li>- решение кроссвордов</li> <li>- защита презентаций</li> <li>- изготовление различных моделей</li> <li>- оценка выполнения практических работ</li> <li>- наблюдение за учебно-научной речью обучающихся в процессе дискуссий, учебных конференций, круглых столов, деловых игр</li> <li>- выполнение индивидуальных заданий</li> </ul>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и оценка деятельности на занятии и при выполнении самостоятельной учебной работы</li> <li>- фронтальный и индивидуальный опрос</li> <li>- анализ ответов обучающихся (как</li> </ul>

<p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>устных, так и письменных)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование</li> <li>- решение ситуационных задач</li> <li>- решение расчетно-экспериментальных задач</li> <li>- защита презентаций</li> <li>- изготовление различных моделей</li> <li>- оценка выполнения практических работ</li> <li>- подготовка и защита сообщений, рефератов,</li> <li>- подготовка к дискуссиям, круглым столам</li> <li>- наблюдение за учебно-научной речью обучающихся в процессе дискуссий, учебных конференций, круглых столов, деловых игр</li> </ul>
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку "рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>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.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд,</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования</li> <li>- защиты практических работ</li> <li>- опросов</li> <li>- решения производственных задач</li> </ul> <p>Рубежный контроль в форме контрольных работ, включающих теоретические вопросы, практические задания, в т.ч. производственные задачи</p> <p>Итоговый контроль осуществляется форме экзамена</p>

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

<p>полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p> <p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	
---	--

## 4.2 Критерии оценки

### Критерии оценки реферата:

«5» выставляется, если работа сдана в указанные сроки, обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, раскрыта тема работы, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению;

«4» выставляется, если: - работа сдана в неуказанные сроки, обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, раскрыта тема работы, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению;

«3» выставляется, если основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочеты, например: имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, объем работы выдержан более чем на 50%, имеются упущения в оформлении;

«2» выставляется, если тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, допущены грубейшие ошибки в оформлении работы или студентом не представлена работа.

### Критерии оценки теста:



85-100% - «отлично»  
70-84% - «хорошо»  
51-69% - «удовлетворительно»  
менее 50% - «неудовлетворительно»

**Критерии оценки кроссворда:**

85-100% разгадано слов - «отлично»  
70-84% разгадано слов - «хорошо»  
51-69% разгадано слов - «удовлетворительно»  
менее 50% разгадано слов - «неудовлетворительно»

**Критерии оценки контрольной работы:**

Оценка 5 – работа выполнена в полном объеме, верно  
Оценка 4 – работа выполнена в полном объеме, допущена 1 ошибка  
Оценка 3 – работа выполнена в полном объеме, допущено 2 ошибки или верно, но не менее 70 %  
Оценка 2 – работа выполнена в полном объеме, допущено более 3 ошибок или менее 70 %

**Критерии оценки практической работы:**

Оценка 5 – работа выполнена в полном объеме, верно  
Оценка 4 – работа выполнена в полном объеме, допущена неточность  
Оценка 3 – работа выполнена в полном объеме, допущена 1 ошибка  
Оценка 2 – работа выполнена в полном объеме, допущено более 2 ошибок или не выполнена.

**Критерии оценки реферата:**

«5» выставляется, если работа сдана в указанные сроки, обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, раскрыта тема работы, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению;

«4» выставляется, если: - работа сдана в неуказанные сроки, обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, раскрыта тема работы, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению;

«3» выставляется, если основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочеты, например: имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, объем работы выдержан более чем на 50%, имеются упущения в оформлении;

«2» выставляется, если тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, допущены грубейшие ошибки в оформлении работы или студентом не представлена работа.

**Критерии оценки ситуационной задачи:**

Оценка 5 – выставляется студенту(ке), обнаружившему(ей) глубокие знания профессиональных терминов, понятий; полное знание учебно-программного материала, в ответе отсутствуют неточности.

Оценка 4 – выставляется студенту(ке), обнаружившему(ей) полное знание учебно-программного материала; если в ответах отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий.

Оценка 3 – выставляется студенту(ке), обнаружившему(ей) недостаточные знания, допустившему(ей) неточности в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Оценка 2 – выставляется студенту(ке), если он(а) имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает значительные неточности в определении понятий, искажает их смысл. Ответ содержит ряд серьезных неточностей.

### **Критерии оценки устного ответа:**

«отлично» – дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Могут быть допущены недочеты в определении понятии, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

«хорошо» – дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Могут быть допущены недочеты или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.

«удовлетворительно» – дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.

«неудовлетворительно» – дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятии, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

### **Критерии оценки круглого стола:**

№	Критерий(макс.)	баллы
1	Полнота изложения вопроса. Самостоятельность изложения	1
2	Аргументированность и доказательность основных положений вопроса (темы). Качество ответов на дополнительные вопросы	1
3	Наличие, качество и адекватность практических примеров и (или)	1

	иллюстративного материала	
4	Методическая грамотность устного ответа: - логическая последовательность - правильность произношения терминов, фамилий и т.п. - фиксирование на доске схем, фамилий, формул и т.п.	1
5	Умение делать выводы, вытекающие из вопроса (темы) и резюмирующие основные положения материала	1
	Итого	5

Оценка 5 – 5 баллов

Оценка 4 – 4 балла

Оценка 3 – 3 балла

Оценка 2 – менее 2 баллов

### Критерии оценки ролевой игры:

Оценку «отлично» рекомендуется выставить, если обучающиеся в полном объеме усвоили программный материал, принимали активное участие в ролевой игре, соблюдали регламент выступления, правильно выявили, исчерпывающе раскрыли проблему, заложенную в спорной ситуации, выработали точное, обоснованное решение спорного вопроса, а также правильно и полно оформили процессуальную документацию.	«Отлично»
Оценку «хорошо» рекомендуется выставить, если обучающиеся правильно, по существу и последовательно изложили в выступлении этапы ролевой игры, усвоили основные умения и навыки, не допустили существенных ошибок и неточностей.	«Хорошо»
Оценку «удовлетворительно» рекомендуется выставить, если обучающиеся не проявили достаточной активности при выступлении и содержание спорной ситуации изложили поверхностно, без должного обоснования, допустили неточности и ошибки, недостаточно правильно оформили процессуальную документацию, нарушили последовательность в изложении материала, а также регламент выступления.	«Удовлетворительно»
Оценку «неудовлетворительно» рекомендуется выставить, если обучающиеся при выступлении допустили существенные ошибки, не смогли правильно обосновать проблему, заложенную в спорной ситуации, выработать окончательное решение, не соблюдали регламент выступления или отказались принимать участие.	«Неудовлетворительно»

## **Критерии оценки участия в учебной конференции:**

### **1. Актуальность темы – 3 балла**

1 б. – Тема работы не отличается новизной. Но работа выполнена хорошо, и может быть частично использована в урочной или внеклассной деятельности.

2 б.- Работа даёт новое видение известной проблемы, или представлено оригинальное, технически сложное для данного возраста учащегося решение известной задачи. Эту работу можно рекомендовать для ознакомления узкому кругу обучающихся.

3б.- Тема работы отличается новизной, носит достаточно большой практический или теоретический интерес. Работа может представлять значимость для достаточно широкой аудитории обучающихся. Её можно использовать в урочной или внеклассной деятельности.

### **2. Соответствие содержания теме - 3 балла**

1б- Нет четкости в постановке целей, задач.

2 б.— Цели и задачи частично соответствуют работе. Тема раскрыта не до конца.

3б – Работа соответствует целям и задачам. Тема работы раскрыта полностью.

### **3. Глубина проработки материала-5баллов**

1б.- Материал проработан крайне поверхностно. Ученик плохо разбирается в своей работе.

2б.- Автор недостаточно хорошо ориентируется в приведённых рассуждениях, не до конца понимает смысл использованных терминов и фактов.

3б.- Материал проработан хорошо. Автор разобрался в сути проблемы, использовал дополнительную литературу, собственные исследования, но в работе встречаются определённые погрешности при применении терминологии, фактов и рассуждений, или приведены рассуждения, смысл, которых автору не совсем понятен.

4б.- Работа демонстрирует хорошую проработку материала, использованные научные факты, методы и приёмы решения проблемы частично выходят за рамки школьной программы.

5б.- Работа демонстрирует очень глубокую проработку материала, использованные научные факты, методы и приёмы решения проблемы лежат далеко за пределами школьной программы.

### **4. Наличие собственных взглядов и выводов по проблеме- 5баллов.**

1б.- Автор практически не сделал никаких собственных выводов.

2б.- Автор сделал выводы и обосновал свои собственные взгляды на рассматриваемую проблему.

3б.- Автор применил информацию, добытую в результате собственной исследовательской деятельности, но его выводы по проблематике не до конца правильно им выражены, отличаются некой сумбурностью.

4б.- Автор применил информацию, добытую в результате собственной исследовательской деятельности. Его выводы по проблематике чётко сформулированы и обозначены. В работе присутствует неоднократное выражение автором своего взгляда на поставленную проблему.

5б.- Автор применил информацию, добытую в результате собственной исследовательской деятельности. Его выводы по проблематике чётко

сформулированы и обозначены. В работе присутствует неоднократное выражение автором своего взгляда на поставленную проблему. А также в работе присутствует творчество, оригинальные мысли и идеи.

5. Правильность и полнота использования источников, чёткость и доступность изложения материала - 3балла. 1б.- Используемых источников не достаточно (менее 5), или все они однообразны (только ссылки на Интернет-ресурсы). Или материал работы изложен не совсем грамотно и чётко, есть погрешности в логической структуре работы.

2б.- Используемые источники, в основном, правильные. В целом цитируемая литература достаточно разнообразна, есть ссылки. Материал изложен чётко и доступно. В работе прослеживается чёткая логическая линия.

3б. - Используемые источники правильные. Работу характеризует полнота цитируемой литературы, ссылки на исследования ученых, занимающихся данной проблемой. Материал изложен чётко и доступно. В работе прослеживается чёткая логическая линия.

6. Использование мультимедийных средств - 5баллов

- Полнота раскрытия заявленной темы; оптимальность объёма содержания, сбалансированность текста и картинок.

- Слайды представлены в логической последовательности.

- Текст слайдов грамотно написан, хорошо читается, отсутствуют ошибки.

- Содержательная, эстетическая и психологическая значимость иллюстраций.

- Возможность дальнейшего использования данной презентации в учебном процессе.

7. Соответствие оформления работы стандартам -3балла

1б.- В работе плохо просматривается структура. Ссылки отсутствуют, библиография не оформлена.

2б.- Автор старался придерживаться требований к структуре работы, но не все части и разделы выполнены грамотно, аккуратно и чётко, работа содержит ошибки. Или не все ссылки на источники присутствуют в работе. В работе менее 5 источников.

3б.- Работа структурирована и правильно оформлена. Последовательность изложения чёткая и грамотная. Все необходимые ссылки в работе присутствуют. В работе представлено от 5-ти подлинных источников, наличие материала из них в работе доказано цитатами

8. Культура выступления на конференции - 3балла

1б. – Докладчик зачитывает работу. Не может ответить на большинство вопросов.

2б. – Четко выстроенный доклад-рассказ с опорой на иллюстративный материал. Докладчик достаточно хорошо отвечает на дополнительные вопросы и свободно ориентируется в вопросе исследования.

3б. –Чёткий, грамотный доклад по теме. Докладчик эрудирован как в представленной области, так и в смежных областях. Показал высокий уровень дискуссионно - ораторских навыков.

Оценка 5 – 25-30 баллов

Оценка 4 – 19-24 баллов

Оценка 3 – 13-18 баллов

Оценка 2 – менее 12 баллов

### **Критерии оценки заполнения таблицы:**

«5» – содержание соответствует теме, в таблице заполнены все столбцы и строки, содержание столбцов и строк соответствует их названию, материал излагается кратко, последовательно, с наличием специальных терминов; таблица оформлена аккуратно карандашом и заполнена без помарок.

«4» – содержание соответствует теме, в таблице заполнены все столбцы и строки, содержание столбцов и строк соответствует их названию, материал излагается не достаточно кратко и последовательно, с наличием не большого числа специальных терминов. В оформлении таблицы имеются помарки.

«3» – в таблице заполнены не все столбцы и строки, содержание столбцов и строк имеет некоторые отклонения от их названия, материал излагается не последовательно, специальные термины отсутствуют. Таблица оформлена ручкой.

«2» – таблица не заполнена или в таблице заполнены не все столбцы и строки, содержание столбцов и строк имеет существенные отклонения от их названия, материал излагается не последовательно, специальные термины отсутствуют. Таблица оформлена небрежно.

### **Критерии оценки деловой игры:**

Оценку «отлично» рекомендуется выставить, если обучающиеся в полном объеме усвоили программный материал, принимали активное участие в деловой игре, соблюдали регламент выступления, правильно выявили, исчерпывающе раскрыли проблему, заложенную в спорной ситуации, выработали точное, обоснованное решение спорного вопроса, а также правильно и полно оформили процессуальную документацию.	«Отлично»
Оценку «хорошо» рекомендуется выставить, если обучающиеся правильно, по существу и последовательно изложили в выступлении этапы деловой игры, усвоили основные умения и навыки, не допустили существенных ошибок и неточностей.	«Хорошо»
Оценку «удовлетворительно» рекомендуется выставить, если обучающиеся не проявили достаточной активности при выступлении и содержание спорной ситуации изложили поверхностно, без должного обоснования, допустили неточности и ошибки, недостаточно правильно оформили процессуальную документацию, нарушили последовательность в изложении материала, а также регламент выступления.	«Удовлетворительно»
Оценку «неудовлетворительно» рекомендуется выставить, если обучающиеся при выступлении допустили существенные ошибки, не смогли правильно	«Неудовлетворительно»

обосновать проблему, заложенную в спорной ситуации, выработать окончательное решение, не соблюдали регламент выступления или отказались принимать участие.	
--	--