

Министерство образования и науки Калужской области
Государственное автономное образовательное учреждение
среднего профессионального образования Калужской области
«Людиновский индустриальный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

по направлению подготовки специалистов среднего звена
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 1565 от 9 декабря 2016 года с учетом примерной основной образовательной программой (регистрационный номер: 43.02.15-170519, дата регистрации в реестре: 19.05.2017 года, реквизиты решения о включении ПООП в реестр: Протокол N 1 от 28.03.2017.), укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

СОГЛАСОВАНО

Заведующий по учебной работе СПО
_____ О.Е. Селиверстова

31.08.2021г

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

_____ Т.П. Киселева

Рекомендовано цикловой комиссией
профессиональных дисциплин сферы услуг

Протокол № 1 от 31.08.2021г

Председатель ЦК _____ Л.В. Хмельницкая

Разработчик:

Апокина О.С.. – преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИ- НЫ	9
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: учебная дисциплина ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве является общепрофессиональной дисциплиной

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины в соответствии с требованиями ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обучающимися осваиваются профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции. В рамках программы воспитания обучающимися осваиваются личностные (ЛР) результаты

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1.- 5.6 ОК 1-7, 9-11 ЛР 13- 30	<ul style="list-style-type: none">- 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.	<ul style="list-style-type: none">- 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.

В результате изучения учебной дисциплины Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве формируются следующие компетенции:

- общие 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, 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.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

- профессиональные компетенции:

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

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 овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

- ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
- ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
- ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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 разнообразного ассортимента.
- ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
- ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
- 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

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 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 сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализа-

- ции горячих напитков разнообразного ассортимента
- 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

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 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 и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
- ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
- ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

- личные результаты:

Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 13
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 14
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 15
Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 16
Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.	ЛР 17
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, гото-	ЛР 18

вый работать на их достижение.	
Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования.	ЛР 19
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 20
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	ЛР 21
Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда.	ЛР 22
Осознающий состояние социально-экономического и культурно-исторического развития потенциала Калужской области и содействующий его развития.	ЛР 23
Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Калужского региона.	ЛР 24
Способность к самообразованию и профессиональному образованию по выбранной специальности (профессии)	ЛР 25
Умение грамотно использовать профессиональную документацию	ЛР 26
Готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде	ЛР 27
Готовый к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, обладающий наличием трудовых навыков	ЛР 28
Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад ГАПОУ КО «Людиновский индустриальный техникум», владеющий знаниями об истории образовательного учреждения, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	ЛР 29
Соблюдающий этические нормы общения	Л 30

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	52
Самостоятельная работа	
Объем образовательной программы	50
теоретическое обучение	40
лабораторные работы	6
практические занятия	2
контрольная работа	2
самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 2 час	

2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Микробиология		28	
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1.-5.6 ОК 1-7, 9-11 ЛР 13-30
1	Введение. Предмет микробиологии, цели и задачи. Краткий обзор истории. Классификация микроорганизмов. Морфология микроорганизмов. Характеристика бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	2	
2	Физиология микроорганизмов. Химический состав микробной клетки. Ферменты клетки. Питание и дыхание микробной клетки. Понятие о тугоре, плазмолизе и плазмоптите. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Физические, химические и биологические факторы.	2	
Лабораторные работы 1. Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микроскопирования. 2. Микроскопирование бактерий, плесневых грибов, дрожжей.		4	
Практические занятия Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории. (Экскурсия в микробиологическую лабораторию Роспотребнадзора)		2	
Тема 1.2. Распространение микроорганизмов в природе.	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1.-5.6 ОК 1-7, 9-11 ЛР 13-30
1	Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха, тела здорового человека.	2	
2	Понятие о патогенных микроорганизмах. Санитарно-эпидемиологическая обстановка. Роль кишечной палочки.	2	
	3	Микробиологический контроль в ПОП.	2
Тема 1.3. Пищевые инфекции и пищевые отравления.	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1.-5.6 ОК 1-7, 9-11 ЛР 13-30
1	Пищевые заболевания, классификация. Пищевые инфекции	2	
	2	Пищевые отравления микробные и немикробные. Гельмитозы	2

Тема 1.4. Микробиология важнейших пищевых продуктов	Содержание учебного материала		8	ПК 1.1.-5.6 ОК 1-7, 9-11 ЛР 13-30
	1	Микрофлора пищевых продуктов однородных групп: мясных, рыбных, молочных, яичных, жировых и т.д.,	2	
	2	Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий.	2	
	3	Обобщение и систематизация знаний Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов. Гигиеническая оценка качества.	2	
	Контрольная работа		2	
Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве			24	
Тема 2.1. Личная гигиена	Содержание учебного материала		4	ПК 1.1.-5.6 ОК 1-7, 9-11 ЛР 13-30
	1	Личная гигиена работников пищевого производства. Производственная гигиена.	2	
	2	Производственная гигиена. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи	2	
Тема 2.2. Санитарно-гигиенические требования к устройству предприятий питания.	Содержание учебного материала		18	ПК 1.1.-5.6 ОК 1-7, 9-11 ЛР 13-30
	1	Санитарно-гигиенические требования к устройству предприятий общественного питания	2	
	2	Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания. Дезинфекция, дератизация.	2	
	3	Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, посуде, таре.	2	
	4	Санитарно-гигиенические требования к кухонной и столовой посуде. Требования к мытью посуды и оборудования. Санитарно-гигиенический контроль..	2	
	5	Санитарно-гигиенические требования к транспортировке пищевых продуктов.	2	
	6	Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов	2	
	7	Санитарно-гигиенические требования к механической обработке кулинарной продукции	2	
	8	Санитарно-гигиенические требования тепловой обработке и процессу приготовления блюд	2	
	9	Дифференцированный зачет	2	
	Лабораторные работы 1. Подготовка растворов дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря, оборудования, посуды.		2	
		Итого	52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена».

Технические средства обучения:

- компьютер, мультимедийная установка.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- микроскопы;
- чашки Петри;
- набор инструментов для проведения анализов проб;
- инвентарь для приготовления питательных сред;
- термостат;
- сушильный шкаф.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Мармузова Л.В. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности», М., «Академия», /учебник/, 2014.
2. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены»: учебник для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2013
3. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учеб. пособие /Г.Г. Лутошкина. –7-е издание. –М.: Издательский центр «Академия», 2015.–64с.
4. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования/–3-е изд., -М.: Издательский центр «Академия», 2014. –96 с.

Дополнительные источники:

1. Азаров В.Н. «Основы микробиологии и санитарии», М., Экономика, 2005.
2. «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.560-96, М., 1996.
3. Мудрецова-Висс К.А., Кудряшова А.А., Дедюхина В.П. «Микробиология, санитария и гигиена», М., Деловая культура, 2001.
4. Малыгина В.Ф., Рубина Е.А.»Основы физиологии питания, гигиена и санитария», М., Экономика, 2003.
5. Шильникова В.К. «Микробиология», СПО. М., ДРОФА, 2006.
6. Электронный ресурс «Медицинский архив». Форма доступа <http://www.medarchive.info/animation/92/htm1>.
7. Сборник нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания, Калуга, 2006.
8. Справочник работника общественного питания, М., 2007.
9. Справочник руководителя предприятий общественного питания, М., 2010.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.knigamedika.ru/> <http://www.chickenpox.name/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ДИС-

ЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
Уметь:		
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	Сформированность умений соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	Устный опрос, индивидуальные задания.
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Сформированность умений производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Выполнение лабораторных работ.
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Сформированность умений готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Выполнение лабораторных работ.
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;	Сформированность умений выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;	Выполнение лабораторных работ.
Знать:		
основные группы микроорганизмов;	Демонстрация знаний основных групп микроорганизмов;	Устный опрос.
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Демонстрация знаний основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;	Устный опрос.
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	Демонстрация знаний возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	Устный опрос.
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	Демонстрация знаний санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	Устный опрос.
правила личной гигиены работников пищевых производств;	Демонстрация знаний правил личной гигиены работников пищевых производств;	Оценка за подготовленное сообщение.
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	Демонстрация знаний классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения;	Устный опрос.
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Демонстрация знаний правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Устный опрос.

основные группы микроорганизмов;	Демонстрация знаний основных группы микроорганизмов;	Устный опрос. Выполнение индивидуальных заданий.
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Демонстрация знаний основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;	Устный опрос.
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	Демонстрация знаний возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	Выполнение практической работы.
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	Демонстрация знаний санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	Устный опрос.
правила личной гигиены работников пищевых производств;	Демонстрация знаний правил личной гигиены работников пищевых производств;	Устный опрос.
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	Демонстрация знаний классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	Устный опрос. Выполнение индивидуальных заданий.