

ПОЧУ «ИЖЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ, УПРАВЛЕНИЯ И ПРАВА  
УДМУРТПОТРЕБСОЮЗА»

Приложение 3  
ОПОП по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
учебной дисциплины

ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  
наименование дисциплины

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Ижевск 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

-Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565,

-примерной основной образовательной программы, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Организация – разработчик:**

Профессиональное образовательное частное учреждение «Ижевский техникум экономики, управления и права Удмуртпотребсоюза»

**Разработчик:**

Т.В.Федорова, преподаватель ПОЧУ «Ижевский техникум экономики, управления и права Удмуртпотребсоюза»

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией сервисных дисциплин

ПРОТОКОЛ № 07

от « 20 » февраля 20 21г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ / Н.А. Балдыкова /

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

<b>1</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	7
<b>3</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13
<b>4.</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	14

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

## 1.1. Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по видам деятельности ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих общих и профессиональных компетенций:

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 языках.

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

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

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 3.7. 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 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов 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 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1,1.4, ПК2.1,2.3,2.8, ПК3.1,3.2,3.7, ПК4.1,4.6 ПК5.1,5.2,5.6 ОК01-07 ОК09-10	<ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать лабораторное оборудование,</li> <li>-определять основные группы микроорганизмов,</li> <li>-проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам,</li> <li>-осуществлять микробиологический контроль пищевого производства,</li> <li>- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</li> <li>-соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства,</li> <li>-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия и термины микробиологии,</li> <li>-классификацию микроорганизмов,</li> <li>-морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов,</li> <li>-роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе,</li> <li>-характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха,</li> <li>-особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов,</li> <li>-основные пищевые инфекции и пищевые отравления,</li> <li>-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития,</li> <li>-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции,</li> <li>-схему микробиологического контроля,</li> <li>-санитарно- технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде,</li> <li>-правила личной гигиены работников пищевых производств.</li> <li>- роль пищи для организма человека;</li> <li>- основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>- суточный расход энергии;</li> <li>- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> <li>- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>- понятие рациона питания;</li> <li>- суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;</li> <li>- методики составления рационов питания.</li> </ul>
--	--	--

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 94 часов,  
 самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b><i>108</i></b>
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b><i>94</i></b>
в том числе:	
практические занятия	<i>32</i>
теоретическое обучение	<i>62</i>
Консультации	<i>2</i>
Самоподготовка	<i>6</i>
Экзамен	<i>6</i>

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Микробиология</b>		<b>42</b>	
<b>Тема 1.1. Морфология микроорганизмов</b>	<p>Содержание учебного материала Основные понятия и термины микробиологии. Классификация микроорганизмов. Морфология основных групп микроорганизмов. Бактерии: размер, основные формы, строение клетки, спорообразование, принципы систематики. Плесневые грибы: строение, размножение, систематика. Дрожжи: строение, размножение, систематика. Понятие об ультрамикробах.</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>Практические занятия 1.Ознакомление с микроскопом. Использование лабораторного оборудования. 2.Приготовление препаратов в живом и окрашенном виде из различных культурных микроорганизмов. 3.Определение основных групп микроорганизмов.</p> <p>Контрольные работы</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p>	6  - 6 1	ОК2,9,10   ОК2,9,10
<b>Тема 1.2. Физиология микроорганизмов. Микробиологические процессы. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.</b>	<p>Содержание учебного материала Физиология основных групп микроорганизмов. Генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. Характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха.</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>Практические занятия 4.Понятие о питательных средах. Выращивание колоний микроорганизмов на различных питательных средах. 5.Санитарно-бактериологический анализ проб воздуха, воды, смывов с рук. Проведение микробиологических исследований и оценка полученных результатов.</p>	7  4	ОК7,9,10  ОК6,7,9,10 ПК 2.3 ПК 3.2



	Контрольные работы - тестирование	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		
<b>Тема 1.3. Патогенные микроорганизмы</b>	Содержание учебного материала Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Гельминтозы.	3	ОК1-7,9,10
	Лабораторные занятия		
	Практические занятия 6.Определение признаков пищевых заболеваний и отравлений.	2	ОК1-7,9,10
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся		
<b>Тема 1.4. Микробиология важнейших пищевых продуктов</b>	Содержание учебного материала Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология важнейших пищевых продуктов: мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, молока и молочных продуктов, яиц и яичных продуктов, Микробиология важнейших пищевых продуктов зерна и муки, плодов и овощей, кулинарной продукции и кондитерских изделий. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	8	ОК16,7,9,10, ПК1.1,1.4 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1
	Лабораторные занятия		
	Практические занятия 7.Определение бактериальной обсемененности пищевых продуктов, кулинарной продукции. 8. Определение бактериальной обсемененности пищевых продуктов, кулинарной продукции.	4	ОК4,9,10, ПК2.8 ПК3.1,3.2,3.7 ПК4.1,4.6 ПК5.1,5.2,5.6
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся		
<b>Раздел 2. Физиология питания</b>		30	
<b>Тема 2.1. Пищевые вещества и их значение. Обмен веществ и энергии</b>	Содержание учебного материала Состав, физиологическое значение пищевых продуктов. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания. Белки, жиры, углеводы. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Энергетическая и пищевая ценность различных продуктов. Роль пищи для организма человека. Пищеварение, физико-химические изменения пищи в	8	ОК1-3,9 ПК1.4 ПК2.8 ПК3.7 ПК4.6 ПК5.6

	процессе пищеварения. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы. Основные процессы обмена веществ в организме. Суточный расход энергии, понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов.		
	Лабораторные занятия		
	Практические занятия 9.Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов, лучших с точки зрения усвоения пищи. 10.Расчет энергетической ценности блюд.	4	ОК4,9
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся		
<b>Тема 2.2. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	Содержание учебного материала: Режим питания и его значение. Методики составления рациона питания. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Порядок составления и физиологическая оценка меню для различных групп взрослого населения, детей и подростков.	4	ОК1,9,10 ПК1.4 ПК2.8 ПК3.7 ПК4.6 ПК5.6
	Лабораторные занятия		
	Практические занятия 11.Составление рационов питания для различных категорий потребителей. 12.Определение химического состава и калорийности отдельных блюд и меню в целом.	4	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся		
<b>Тема 2.3. Лечебное и лечебно-профилактическое питание</b>	Содержание учебного материала: Назначение лечебного и лечебно-профилактического питания. Основные физиологические принципы построения лечебного питания. Принципы щажения. Дробное питание, режим питания. Понятие о полноценности диеты. Назначение и характеристика диет. Понятие о лечебно-профилактическом питании.	4	ОК5
	Лабораторные занятия		
	Практические занятия: 13.Составление меню суточного рациона питания в соответствии с указанной диетой. 14.Составление меню суточного рациона питания в соответствии с указанной диетой.	4	ОК1-7 ПК3.7 ПК4.6
	Контрольные работы	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:		
<b>Раздел 3. Санитария и гигиена</b>		<b>22</b>	

<b>Тема 3.1. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, транспортированию, приемки и хранению пищевых продуктов</b>	Содержание учебного материала Санитарно- технологические требования к помещениям предприятий общественного питания. Санитарно- технологические требования к оборудованию и инвентарю. Санитарно- технологические требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов. Санитарно- технологические требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала. Санитарно- технологические требования к одежде.	10	ОК5 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
	Лабораторные занятия	-	
	Практические занятия 15.Решение ситуаций по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарными требованиями к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.	2	ОК5 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение нормативных документов (СП) Составить план экспресс- анализа качества мытья посуды (используя интернет- ресурсы).		
<b>Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке продуктов</b>	Содержание учебного материала Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов, раздаче пищи. Санитарные требования к обработке мяса, приготовлению мясного фарша и изделий из него. Сроки хранения фарша. Санитарные требования к обработке рыбы. Сроки и условия хранения разделанной рыбы и рыбного фарша. Соблюдение санитарных правил при обработке овощей и грибов. Обработка сыпучих продуктов. Сроки хранения готовой пищи, правила ее раздачи. Порядок использования оставшейся пищи. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов. Порядок проверки качества пищевых продуктов, поступающих в предприятие общественного питания.	6	ОК5,10 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
	Лабораторное занятие	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	

<b>Тема 3.3. Личная гигиена работников общественного питания</b>	Содержание учебного материала Личная гигиена работников общественного питания. Медицинские осмотры, назначение, сроки прохождения. Исследование на бактерионосительство и гельминтоносительство. Значение профилактических прививок. Санитарный инструктаж, порядок его проведения и оформления. Санитарная одежда, правила пользования ею. Гигиена труда на предприятиях общественного питания.	2	ОК5,10
	Лабораторное занятие	-	
	Практические занятия 16.Решение ситуаций по расследованию возникновения пищевых отравлений и разработка мероприятий по их профилактике.	2	ОК5,10
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Консультации	2	
	Самоподготовка	6	
Экзамен	6		
<b>Всего:</b>		108	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины проводится в кабинете «Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены».

Оборудование учебного кабинета:

Доска учебная

Стол преподавателя

Стул преподавателя

Столы ученические

Стулья ученические

Мультимедийный проектор (переносной)

Ноутбук (переносной)

Учебные фильмы

Микроскоп

овоскоп

Учебно-наглядные пособия:

- комплект учебно-методической документации (задания для выполнения практических и самостоятельных работ, методические указания по их выполнению);

- комплекс нормативных документов;

- образцы и муляжи товаров

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Правовые источники:**

1. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ " «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
2. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании» (действующая редакция)
3. Федеральный закон от 31 марта 1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (действующая редакция)
4. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению продовольственного сырья и пищевых продуктов.

##### **Основные источники:**

1. Наумова Т.И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.М.: Феникс,2020.-284 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. УМК по дисциплине
2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 233 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-12489-7. — URL : <https://urait.ru/bcode/456278>

##### **Интернет-ресурсы:**

1. Микробиология- Википедия
2. Микробиология- официальный сайт

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать лабораторное оборудование,</li> <li>-определять основные группы микроорганизмов,</li> <li>-проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам,</li> <li>-осуществлять микробиологический контроль пищевого производства,</li> <li>- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</li> <li>-соблюдать санитарно- гигиенические требования в условиях пищевого производства,</li> <li>-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.</li> </ul>	<p>Входной - собеседование Текущий – тестирование, устный опрос, оценка практических работ Тематический - тестирование Итоговый – экзамен</p>
<p><b>Усвоенные знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия и термины микробиологии,</li> <li>-классификацию микроорганизмов,</li> <li>-морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов,</li> <li>-роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе,</li> <li>-характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха,</li> <li>-особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов,</li> <li>-основные пищевые инфекции и пищевые отравления,</li> <li>-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития,</li> <li>-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции,</li> <li>-схему микробиологического контроля,</li> <li>-санитарно- технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде,</li> <li>-правила личной гигиены работников пищевых производств.</li> <li>- роль пищи для организма человека;</li> <li>- основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>- суточный расход энергии;</li> <li>- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> <li>- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>- понятие рациона питания;</li> <li>- суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;</li> <li>- методики составления рационов питания.</li> </ul>	<p>Входной - собеседование Текущий – тестирование, устный опрос, оценка практических работ Тематический - тестирование Итоговый – экзамен</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Умеет выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-наблюдение; -собеседование; -оценка практической работы.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации,	

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умеет работать в коллективе и команде и эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Осуществляет 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.	Проявляет 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.	Участствует в сохранении окружающей среды, ресурсосбережении, умеет эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Умеет использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умеет пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</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 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку</p>	<p>Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов с учетом микробиологии пищевых продуктов, влияния деятельности микроорганизмов на сохраняемость полуфабрикатов и готовой продукции при хранении.</p> <p>Осуществляет разработку, адаптацию рецептур с учетом рационального, сбалансированного питания.</p> <p>Контролирует ход и оценивает результаты выполнения работ с учетом санитарно-гигиенических правил.</p>	<p>Входной - собеседование</p> <p>Текущий – тестирование, устный опрос, оценка практических работ</p> <p>Тематический - тестирование</p> <p>Итоговый – экзамен</p>

<p>рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>		
--	--	--