

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«МИНЕРАЛОВОДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СПО МРМК
Ф.Цимбалов
Сентября 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В
ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

по программе подготовки специалистов среднего звена
специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Минеральные Воды
2018 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 г

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Минераловодский региональный многопрофильный колледж

Разработчики:

Лупонос С. В.- заведующая отделением сервисных технологий

Полякова Л.В.- преподаватель профессиональных дисциплин

СОГЛАСОВАНО

ООО «ПСКК Машук Аква-Терм»

Генеральный директор.



О. А. Бокова

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методического объединения отделения сервисных технологий

ГБПОУ МРМК

Протокол № 1 от 30 августа 2018 г

Руководитель объединения  /Л. В. Полякова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ	ПРОГРАММЫ	УЧЕБНОЙ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И ДИСЦИПЛИНЫ	СОДЕРЖАНИЕ	УЧЕБНОЙ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	РАБОЧЕЙ	ПРОГРАММЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	РЕЗУЛЬТАТОВ	ОСВОЕНИЯ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиональной образовательной программе подготовки специалистов среднего звена укрупненной группы специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

- правила личной гигиены работников пищевых производств.

Формируемые общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Формируемые профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из

овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 89 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 59 часа;
самостоятельной работы обучающегося 30 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	89
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	59
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	26
контрольные работы	<i>Не предусмотрено</i>
курсовая работа (проект) (<i>если предусмотрено</i>)	<i>Не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (<i>если предусмотрено</i>)	<i>Не предусмотрено</i>
Подготовка рефератов, докладов Составление опорно-логических схем и таблиц Выполнение упражнений по теме. Анализ нормативной литературой Подготовка к деловой игре. Анализ конкретных ситуаций по темам Подготовка презентаций по темам	30
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины __ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Основы микробиологии	Содержание учебного материала	2	2
	<p>1.1. Основные понятия и термины микробиологии. Классификация микроорганизмов. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов.</p> <p>Характеристика основных групп микроорганизмов: бактерий, плесневых грибов, дрожжей, ультрамикробов</p>		
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Практические занятия	4	
	1. Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микроскопирования		
	2. Микроскопирование бактерий, плесневых грибов, дрожжей.		
	Контрольные работы – не предусмотрены.	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	1. Составление опорно-логических таблиц: размеры, строение, размножение основных групп микроорганизмов.		
	2. Подготовка рефератов, докладов «История развития микроскопов»		
	3. Выполнение упражнений по теме.		
	4. Анализ нормативной литературы.		
	Содержание учебного материала	2	3
	<p>1.2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы. Сущность основных физиологических процессов микроорганизмов - питания и дыхания, характеристику микроорганизмов, вызывающих типичные и окислительные брожения, гниение, значение и использование этих процессов в пищевой промышленности и общественном питании.</p>		
	Практические занятия – не предусмотрены	-	
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Контрольные работы – не предусмотрены.	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	1. Подготовка сообщений, докладов по темам: «Типичные брожения», «Гниение».		
	2. Выполнение упражнений по теме.		
3. Анализ нормативной литературы.			
Содержание учебного материала	2	2	
<p>1.3 Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе Распространение микроорганизмов в природе. Характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Виды микроорганизмов, попадающие в продукты из почвы, воды, воздуха, от людей, занимающихся приготовлением и реализацией пищи; способы, позволяющие предотвратить развитие нежелательной микрофлоры в продуктах.</p>			
Лабораторные работы – не предусмотрены	-		

	Практические занятия -2	4	
1	Деловая игра «Санитарно –бактериологический анализ смывов с рук, оборудования.»		
2	Деловая игра «Санитарно –бактериологический анализ проб воды, воздуха»		
	Контрольные работы – не предусмотрены.	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
1	Подготовка рефератов по темам: «Дисбактериоз», «Пищевые продукты, используемые для нормализации микрофлоры кишечника».		
2	Подготовка к деловой игре		
3	Анализ конкретных ситуаций		
	Содержание учебного материала	2	2
	1.4 Патогенные микроорганизмы. Биологические особенности патогенных микроорганизмов, источники и пути распространения инфекций, защитные силы организма человека. Виды иммунитета. Значение микробиологического контроля па предприятиях общественного питания для профилактики пищевых заболеваний. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля		
	Практические занятия -1	2	
1	Кейс-метод «Взятие анализов для микробиологического контроля на ПОП»		
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Контрольные работы – не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
1	Подготовка сообщений, докладов по темам: «Бактерионосительство», «Иммунитет».		
2	Анализ нормативной литературы.		
3	Анализ конкретных ситуаций		
	Содержание учебного материала	4	3
	1.5Микробиология важнейших пищевых продуктов. Состав микрофлоры пищевых продуктов, условия ее развития, влияние на качество и безопасность продуктов, виды их микробиологической порчи. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции		
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Практические работы-2	4	
1	Овладение качественными и количественными методами микробиологического анализа пищевых продуктов.		
2	Кейс-метод «Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов, кулинарной продукции (на примере определения зараженности муки картофельной болезнью).»		
	Контрольные работы – не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
1	Выполнение презентаций по теме		
2	Анализ с нормативной литературы		
3	Анализ конкретных ситуаций		
Тема 2.Санитария и гигиена в пищевом производстве	Содержание учебного материала	2	2
	2.1. Правила личной гигиены работников пищевых производств. Требования к санитарной одежде, значение и сроки прохождения медицинских обследований.		

	Практические занятия – не предусмотрены	-	
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Контрольные работы – не предусмотрены.	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
1	Составление опорно-логических схем по теме.		
2	Анализ с нормативной литературы		
	Содержание учебного материала	4	2
	2.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Пищевые заболевания, и их профилактика. Причины возникновения и меры профилактики пищевых заболеваний, особенности и условия размножения микроорганизмов-возбудителей пищевых отравлений и инфекций;		
	Практические занятия –1	-	
1	Кейс-метод «Разработка мероприятий по профилактики пищевых отравлений»	2	
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Контрольные работы – не предусмотрены.	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
1	Составление опорно-логической таблицы «Классификация пищевых отравлений».		
2	Анализ работы с нормативной литературы		
3	Анализ конкретных ситуаций		
	Содержание учебного материала	2	2
	2.3 Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды. Основные источники загрязнения воздуха, воды, почвы; способы очистки и обеззараживания питьевой воды, нормативные требования к ее качеству; санитарно-эпидемиологические требования к вентиляции, отоплению, очистке предприятий общественного питания.		
	Практические занятия – 1	-	
1	Кейс-метод «Санитарные требования к питьевой воде. Санитарно-эпидемиологические требования к очистке предприятий общественного питания.»	2	
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Контрольные работы – не предусмотрены.	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Подготовка презентаций по темам «Охрана окружающей среды», «Условия создания благоприятной воздушной среды на предприятиях общественного питания».		
	Анализ с нормативной литературы		
	Анализ конкретных ситуаций		
	Содержание учебного материала	4	2
	2.4. Санитарно - технологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений ПОП. Санитарно-технологические требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий, правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования		

	Практические занятия – 1	4	
1	Кейс-метод «Приготовление дезинфицирующих средств»		
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Контрольная работа	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
1	Анализ конкретных ситуаций «Определение последовательности технологических операций»		
2	Анализ нормативной литературы		
	Содержание учебного материала	4	2
	2.5. Санитарно-технологические требования к транспортированию, приёмке и хранению пищевых продуктов Санитарно-технологические требования к условиям транспортирования и хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, порядок их приемки и оценки качества, условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.		
	Практические занятия – 1	4	
1	Кейс-метод «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»		
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Контрольные работы – не предусмотрены.	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
1	Анализ с нормативной литературы		
2	Анализ конкретных ситуаций		
	Содержание учебного материала	2	3
	2.6 Санитарно-технологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий. Правила проведения бракеража.		
	Практические занятия – 1	2	
1	Проведение бракеража блюд		
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Контрольные работы – не предусмотрены.	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
1	Выполнение презентаций		
2	Анализ конкретных ситуаций		
	Дифференцированный зачет	1	
	Примерная тематика курсовой работы (проекта) - <i>не предусмотрена</i>	-	
	Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) (<i>не предусмотрена</i>)	-	
	Всего:	89	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены».

Оборудование лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены»:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект инструментов и приспособлений; приборов, реактивов.
- макеты, стенды.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М. Издательский центр «Академия»; 2013
1. З. П. Матюхина « Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» М. Издательский центр «Академия»; 2013

Федеральные законы и нормативные документы

1. «О защите прав потребителей» (с изменениями) 25.01.96
2. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Ч 30.03.99
3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00
4. «Об охране окружающей природной среды», 10.01.02 № 7-ФЗ
5. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 №332
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых, продуктов.
7. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого снабжения
8. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Авт.- сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- М.: «ИКТЦ «ЛАДА», К.: «Издательство «Арий» 2013.
10. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. СанПин 4.2- 123-4116 86. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
12. ГОСТ РФ 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
13. ОСТ 28-1-95. Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
14. ГОСТ РФ 50935-95. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.

Периодические издания (отечественные журналы):

1. "Питание и общество",
2. «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

1. Министерство образования Ставропольского края <http://edu.perm.ru>
2. Портал нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pntdoc.ru>, свободный. – Загл. с экрана.
3. Ресторановедъ. Все о современном ресторанном бизнесе. www.restoranoved.ru
4. Портал Госстандарта РФ (Электронный ресурс) - Режим доступа: <http://russgost.ru> свободный. - Загл. с экрана
5. Энциклопедия Кирилла и Мефодия - <http://www.km.ru/>, <http://mega.km.ru/Kitchen/>
6. Журнал «Гастроном» - <http://gastronom.ru/> -
7. Журнал «Ресторанные ведомости» - <http://www.restoved.ru/>
8. Журнал «Питание и общество» - <http://pressa.ru/izdanie/18901>
9. Кулинарный поединок - <http://www.ntv.ru/peredacha/poedinok/>
10. Счастье Есть - <http://www.kulinar-recepts.ru/index.php/receptelenichekalovoy.html>
11. Кулинарный портал - <http://www.kulina.ru/>
12. Kulina.Ru - Сайт кулинарных рецептов с фото - рецепты салатов, тортов, кулинария - <http://www.receptik.com/>
13. Сучкова Е.М. – www.suchkova.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <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;	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none">- оценка выполнения практического задания;- оценка выполнения ситуационных заданий;- тестовый контроль.
<p>Знания:</p> <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	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none">- устный опрос;- письменный опрос;- тестирование

<p>микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - схему микробиологического контроля; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств. 	
	Итоговый контроль: дифференцированный зачет

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>- знание основ микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве для организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки выполнения практического задания; - оценки выполнения ситуационных заданий; - устного опроса - тестирования. <p><i>Итоговый контроль:</i></p>
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление</p>	<p>- знание основ микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве для организации процесса приготовления сложной</p>	

<p>сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>холодной кулинарной продукции;</p>	
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>- знание основ микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве для организации процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p>	
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>- знание основ микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление</p>	<p>- знание основ микробиологии, санитарии и</p>	

сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	гигиены в пищевом производстве для организации процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов;	
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	- знание основ микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве для организации работы структурного подразделения.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интересов к будущей профессии;	Наблюдение в процессе текущей учебной деятельности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии продукции общественного питания;	Решение ситуационных задач Деловая игра

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	-демонстрация способностей принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;	
ОК4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-поиск и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- умение работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- умение принимать ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результаты выполненных заданий;	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- умение определять задачи профессионального и личностного развития, планирование обучающимися повышение личностного и квалификационного уровня;	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- использование новых технологий в профессиональной деятельности.	