## ГБПОУ «СОСНОВСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю: Зам. директора по УПР Н. В. Крутова «25» мая 2016 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе — Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее — СПО) и примерной программы основной профессиональной образовательной программы 19.01.17 Повар, кондитер.

Разработчик: Сергеева Лариса Валериевна, мастер производственного обучения

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии специальных дисциплин и рекомендована к использованию в образовательном процессе.

Протокол заседания предметной цикловой комиссии № 10 от 12.05.2016 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

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

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Программа адаптирована к условиям «ГБПОУ Сосновского агропромышленного техникума» и предназначена для использования в профессиональной подготовке по профессии 19.01.17 Повар, кондитер повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования.

1.2 .Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы :

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
  - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
  - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
  - правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
  - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

В ходе освоения учебной дисциплины обучающегося формируются: ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

- ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
  - ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
  - ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
  - ПК 3.2. Готовить простые супы.
- ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
  - ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
  - ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
  - ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
  - ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
  - ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
  - ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
  - ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
  - ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
  - ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
  - ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы
- OK 4. Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.
- OK 5. Использовать информационно коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством и клиентами.
- ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных и профессиональных знаний (для юношей).
  - 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 38 часов; самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия, лабораторные работы	12
контрольные работы	1
Самостоятельная работа студента (всего)	18
-оформление отчестов	2
-реферат	6
-написание конспекта	6
-выполнение презентации	4
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	1

# 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Наименование	№ уро-	Содержание учебного материала, лабораторные и практические рабо-	Количество	Уровень
разделов и тем	ка.	ты, самостоятельная работа обучающегося	часов.	освоения
1	2	3	4	6
	Разде	ел 1.Основы микробиологии. Пищевые инфекции.	19	
Тема 1.1. Мик-	Содержа	ние учебного материала		
робиология.	1	Понятие о микроорганизмах. Морфология микробов. Физиология микробов. Влияние условий среды на жизнедеятельность микробов. Распространение микробов в природе.	2	2
	Лаборато низмов».	орные работы по теме «Влияние внешней среды на развитие микроорга-	6	
	2	Лабораторная работа № 1 Устройство микроскопа и правила работы с ним	2	
	3	Лабораторная работа № 2 Изучение под микроскопом морфологии дрожжей и плесени	2	
	4	Лабораторная работа № 3 Схемы строения клеток бактерий, дрожжей, грибов	2	
		ительная работа №1 вка реферата на тему «Влияние внешних условий на жизнедеятельность в	2	
		ение отчетов лабораторных работ.	2	
Тема 1.2. Микробиология	Содержа	ние учебного материала	4	
основных пи-	5	Микробиология мяса и мясопродуктов. Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Микробиология	2	2

тов.		стерилизованных баночных консервов.		
	6	Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология пи-	2	2
		щевых жиров.		
		Микробиология яиц и яичных продуктов. Микробиология овощей		
		плодов и продуктов их		
		переработки.		
	7	Контрольная работа по теме «Микробиология»	1	<u> </u>
		ятельная работа №2	2	
		ение опорных конспектов по теме «Микробиология основных пищевых		
	продукто	OB»		
		D. O	1.0	Į.
1		Раздел 2.	16	
		вые отравления и глистные заболевания	2	4
Тема		ние учебного материала	3	2
2.1.Пищевые	8	Болезнетворные микробы. Бактерионоситель. Инкубационный период.	2	2
инфекции		Иммунитет. Понятие о пищевых инфекциях. Пути их распространения. Острые кишечные Инфекции.		
	9	<u> </u>	1	2
	,		2	2
	Полгото	ятельная работа студентов №3 вка реферата по теме: «Пищевые инфекции»	2	
Тема		вка реферата по теме. «пищевые инфекции»	3	{
2.2.Пищевые	10	Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы.	2	2
отравления	10	Пищевые отравления оактериального происхождения. Пимотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Профилактика	2	
отравления		пищевых отравлений.		
	11	Значение соблюдения санитарных правил, содержания производства,	1	2
	''	инвентаря, оборудования. Бракераж пищи.	1	
		ятельная работа №4 Выполнение конспекта	2	
		« Пищевые отравления».		
Тема	Содержа	ние учебного материала	2	

2.3.Глистные	12	Глистные заболевания. Глисты.	1	2
заболевания.	13	13 Сущность глистных заболеваний.		
	Самостоятельная работа №5 Создание электронной презентации по теме: «Глистные заболевания»			
Раздел 3.Основы 1			19	_
Тема 3.1.		ние учебного материала	8	1
Основы гигиены	14	Основные сведения о санитарии и гигиене труда. Рациональная орга-	2	2
и санитарии.	17	низация трудового процесса.	2	2
n cammapiin.		Предупреждение производственного травматизма и оказание довра-		
		чебной помощи. Инфекционные заболевания персонала предприятий		
		общественного питания и их предупреждение.		
	15	Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	1	2
		Медицинское обследование работников общественного питания, их		
		цель и виды.		
	16	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий	2	2
		общественного питания. Требования к санитарному содержанию		
		предприятий общественного питания. Классификация моющих		
		средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; пра-		
		вила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации		
	17	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	2	2
		Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.		
		Санитарные требования к механической кулинарной обработке про-		
		дуктов		
	-	еские работы по теме «Санитарные нормы и требования к		
	технолог	ическому процессу приготовления пищи»	6	3
	18	№1 Работа с нормативно-технической документацией	2	
	19	№ 2 Схемы приготовления дезинфицирующих растворов и их хранение	2	
	20	№ 3 Проведение бракеража готовых блюд	2	
		Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу		2
	21	приготовления блюд. Санитарные требования к приготовлению хо-	1	

	лодных и сладких блюд Санитарные требования к пищевым добав-		
22	Дифференцированный зачет	1	
	оятельная работа №6 Выполнение заданий по разделу 3	2	
	овка рефератов по темам «Санитарные требования к кулинарной ке различных продуктов», «Пищевые добавки»	2	
		54	
	Всего		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 .Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Программа дисциплины реализуется в учебном кабинете « Технология кулинарных изделий» и в медицинском кабинете

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории

- рабочее место преподавателя (1);
- рабочие места по количеству студента (25);
- комплект учебно-наглядных пособий: по строению микроскопа и технике микрокопирования, строению плесневых грибов, дрожжей.
  - инструкции для проведения лабораторных работ (на каждый стол);
  - сушильный шкаф;
  - весы аптечные;
  - лупы;
- лабораторная посуда (стаканы 200мл и 250 мл, чашки Петри, пипетки, предметное и покровные стекла, пробирки, лупы, фарфоровые чашки, чашки Петри, пинцеты; спиртовка, колбы 150 200мл и др.)
  - вентиляционное оборудование.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Основные источники:

- 1. ГОСТ Р 51047-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя».
- 2. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
- 3. Мармузова Л.В.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М.: Академия, 2006 г.
- 4. Матюхина 3.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М.: Академия, 2006 г.
- 5. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания. М.: Академия, 2009 г.
- 6. Руководство к лабораторным занятиям по микробиологии./ Под ред. Л.Б.Борисова. М., 2008 г.
- 7. Черникова Л.П. Охрана труда и здоровья с основами санитарии и гигиены. М.: ИКЦ Март, 2006 г.

### Дополнительная литература:

- 1. Баранова С.В. Вредные привычки: Избавление от зависимости. Ростов н/Д.: Феникс, 2007 г.
- 2. Богатырёва Е.А., Точкова Л.П., Соколова С.В., Елепин А.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. М.: АКАДЕМКНИГА, 2006 г.

### Интернет-ресурсы:

- 1. Сайт НПФ «Экогигиена» г.Санкт-Петербург [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.eco-spb.ru, свободный. Заглавие с экрана.
- 2. Сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс]. Режим дос-тупа: www.eco-spb.ru, с регистрацией.
- 3. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ре-сурс]. Режим доступа http://fp.crc.ru, свободный. Заглавие с экрана.
- 4. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. Режим доступа: <u>www.pitportal.ru</u>, свободный. Заглавие с экрана.
- 5. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. Режим доступа: <a href="http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm">http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm</a>,свободный. —Заглавие с экрана.
- 6. Сайт Всемирной организации здравоохранения [Электронный ресурс]. Режим доступа: <a href="http://www.who.int/water\_sanitation\_health/publications/">http://www.who.int/water\_sanitation\_health/publications/</a> ru/index.html, свободный. Заглавие с экрана.
- 7. Сайт РИА «Стандарты и качество»: стандартизация, метрология, менеджмент качества [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://riastk.ru, с регистрацией.
- 8. Информационно-справочные материалы «Химический портал» [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.chemport.ru, свободный. Заглавие с экрана.

### 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	Формы и методы контроля и оценки ре-
(освоенные умения, усвоенные знания)	зультатов обучения
Уметь:	
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;	Оценка результатов выполнения практических работ;
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	оценка результатов выполнения практической работы;
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	оценка результатов выполнения практических работ;
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	оценка результатов выполнения практической работы;
Знать:	
основные группы микроорганизмов;	оценка результатов выполнения самостоятельной и практических работ, домашней работы;
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	оценка результатов выполнения самостоятельных работ;
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	оценка результатов выполнения лабораторной, самостоятельной работ;
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ;
правила личной гигиены работников пищевых производств;	анкетирование о соблюдении правил личной гигиены; тестирование;
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	оценка результатов выполнения контрольной работы.

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

Результаты	Основные показатели оценки ре-	Формы и методы кон-
(освоенные общие компетенции)	зультата	троля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; - участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения самостоятельных работ; - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul> <li>– определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели;</li> <li>– формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности;</li> <li>– обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>– выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики);</li> <li>– личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;</li> <li>– самооценка качества выполнения поставленных задач;</li> <li>– соблюдение техники безопасности и Сан ПиНов.</li> </ul>	-наблюдение за правильностью принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики; самооценка результативности и качества выполненной работы;

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul> <li>самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;</li> <li>правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов;</li> <li>правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя.</li> </ul>	- наблюдение с фиксацией фактов; Наблюдение за правильностью принимаемых решений на практических занятиях, в процессе учебной практики и производственной практики;
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul> <li>Оперативный поиск необходимой информации;</li> <li>отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач;</li> <li>оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.</li> </ul>	-наблюдение и оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ.  - оценка выполненных рефератов, творческих работ;  - оценка выполнения творческих работ.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul> <li>работы с различными видами информации;</li> <li>владение различными способами самостоятельного поиска информации;</li> <li>результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности;</li> <li>использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.</li> </ul>	-наблюдение и оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ; - оценка электронных презентаций, электронного портфолио.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- участие в коллективном приня- тии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей вы- полнения работы; -аргументированное представле-	-наблюдение и оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения про-

ние и отстаивание своего мнения	изводственной практики,
с соблюдением этических норм;	участия в конкурсах.
степень владения навыками бес-	
конфликтного общения;	
- соблюдение принципов профес-	
сиональной этики;	
- успешность взаимодействия со	
студентами, преподавателями и	
мастерами в ходе обучения, с ру-	
ководителями производственной	
практики и наставниками с про-	
изводства.	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оцен- ки результата	Формы и методы контроля и оценки
первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из тради-	овощей, грибов, пряностей и приправ; - организация рабочего места для первичной обработки, нарезки и формовки тради-	Текущий контроль: Наблюдение за выполнением практических работ
	<ul> <li>проведение оценки качества, обработанных овощей и грибов, в соответствии с требованиями качества;</li> <li>соблюдение условий и сроков хранения обработанных овощей грибов, пряностей и приправ в соответствии с требованиями СанПиНа;</li> </ul>	
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных издениры из макаронных изде-	- определение годности зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; - проведение оценки качества подготовленных зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гар-	Текущий контроль: Наблюдение за выполнением практических работ.

лий. ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	ниров;  - выполнение действий по хранению обработанных зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;  - соблюдение условий и сроков хранения каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с требованиями СанПиНа.	
HIC2 1 E		<i>T</i> . ~
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары ПК 3.2. Готовить простые супы. ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.	тов к ним; - правильность организации рабочего места с соблюде-	Текущий контроль: Наблюдение за выполнением практических работ.
ПК 4.1. Производить обра-	- организация рабочего мес-	Текущий контроль:
ботку рыбы с костным скелетом.  ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.  ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	та при обработке рыбы с костным скелетом с соблю- дением санитарно — гигие- нических норм и правил;	• ,

10. ПК 5.1.Производить подго- - определение годности пер-товку полуфабрикатов из вичного сырья требованиям мяса, мясных продуктов и качества органолептическим домашней птицы методом; ПК 5.2. Производить обра- организация рабочего мес-

Гекущий контроль: Наблюдение за выполнением практических работ

- 11. ботку и приготовление ос- та для подготовки полуфаб-новных полуфабрикатов из рикатов из мяса, мясных мяса, мясопродуктов и до- продуктов и домашней пти-машней птицы. цы с соблюдением санитар-ПК 5.3. Готовить и оформ- но гигиенических норм и лять простые блюда из мяса правил; и мясных продуктов.
- 12. ПК 5.4.Готовить и оформ- организация рабочего мес-лять простые блюда из до- та при приготовлении или машней птицы подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соотвествии с требованиями

Сан-Пина

- соблюдение условий и сроков хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями Сан-ПиНа:
- выполнение действий по соблюдению температурного режима и правил охлаждения, замораживания и хранения приготовленных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлятыпростыехолодные блюда.

- организация рабочего места для приготовления и оформления простых холодных блюд с соблюдением санитарно — гигиенических норм и правил; - организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых холодных блюд в соответствии с требованиями;

- выбор температурных режимов при приготовлении и оформления простых холодных блюд;

- проведение бракеража про-

Текущий контроль: и Наблюдение за выполнением практических работ

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки. ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	стых холодных блюд в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых холодных блюд в соответствии с требованиями СанПиНа организация рабочего места для приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд с соблюдением санитарно — гигиенических норм и правил; - организация рабочего места при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с требованиями; - выбор тепловых режимов при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; - соблюдение температурного режима при реализации простых холодных и горячих сладких блюд; - проведение бракеража готовых простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с требованиями Качества;	
ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. ПК8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. ПК 8.5. Готовить и оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	- организация рабочего мес-	Текущий контроль: Наблюдение за выполнением практических работ

лять отечественные класси-	ков хранения простых хле-	
ческие торты и пирожные.	бобулочных изделий и хлеба	
ПК 8.6. Готовить и оформ-	в соответствии с требова-	
лять фруктовые и легкие	ниями СанПиНа;	
обезжиренные торты и пи-		
рожные.		