

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РТ  
ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор

ООО «Школьное питание»

\_\_\_\_\_/В.П.Гусева

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧПОУ «Торгово-

технологический колледж»

\_\_\_\_\_/Т.Т.Авдеева

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ  
И ГИГИЕНА**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Набережные Челны

2020

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования).

**Организация-разработчик:** Частное профессиональное образовательное учреждение «Торгово-технологический колледж» (далее – ЧПОУ «Торгово-технологический колледж»).

**Разработчик:** Крестьянова М.М., преподаватель Частного профессионального образовательного учреждения «Торгово-технологический колледж»

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общепрофессиональной дисциплины «Микробиология, физиологии питания, санитария и гигиена».....	4
2. Структура и содержание рабочей программы общепрофессиональной дисциплины «Микробиология, физиологии питания, санитария и гигиена» .....	6
3. Информационное обеспечение обучения по общепрофессиональной дисциплине «Микробиология, физиологии питания, санитария и гигиена» .....	13
4. Контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной дисциплины «Микробиология, физиологии питания, санитария и гигиена» .....	16

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины «Микробиология, физиологии питания, санитария и гигиена» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к профессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП 03. Техническое оснащение организаций питания.

## **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

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

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

- З.1.** основные понятия и термины микробиологии;
- З.2.** классификацию микроорганизмов;
- З.3.** морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- З.4.** генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- З.5.** роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- З.6.** характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- З.7.** особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- З.8.** основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- З.9.** возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;

- 3.10. методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- 3.11. схему микробиологического контроля;
- 3.12. санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- 3.13. правила личной гигиены работников пищевых производств;
- 3.14. методики составления рационов питания;
- 3.15. назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- 3.16. нормы принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- 3.17. усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- 3.18. физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- 3.19. состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- 3.20. суточный расход энергии;
- 3.21. основные процессы обмена веществ в организме;
- 3.22. суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- 3.23. пищевые вещества и их значение для организма человека;
- 3.24. правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- 3.25. классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- 3.26. микробиологию основных пищевых продуктов;

**Содержание дисциплины ориентированы на формирование 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.
- 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.** Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

- ПК 1.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- 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 3.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- 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 5.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объём образовательной нагрузки, в том числе</b>	<b>80</b>
самостоятельная работа	16
теоретическое обучение	29
лабораторные занятия	10
практические занятия	21
контрольная работа	1
консультации	4
<b>Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Номер урока	Уровень освоения
1	2	3	4	5
<b>Раздел I. Основы общей микробиологии.</b>				
<b>Тема 1.1. Понятие о микроорганизмах, классификация и морфология.</b>	Понятие о микроорганизмах. Классификация микроорганизмов. Морфология микроорганизмов. Форма, строение, размножение бактерий, дрожжей, плесневых грибов, простейших, вирусов.	2	1	1,2
<b>Лабораторное занятие № 1 и 2 «Микроорганизмы, строение, нахождение в окружающей среде. Жизнь микроорганизмов».</b>		2	2	1,2
<b>Самостоятельная работа:</b> работа с опорным конспектом, специальной литературой по теме: «Микроорганизмы». Составление презентаций на тему «Морфология микробов».		2		1,2
<b>Практическое занятие № 1 и 2 «Расчет энергетической ценности блюд».</b>		2	3	1,2
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> работа с опорным конспектом, учебной и специальной литературой, ознакомление с новыми ключевыми понятиями по теме: «Физиология микробов», составление рефератов и презентаций по теме «Физиология микробов».		2		1,2
<b>Практическое занятие № 3 и 4 «Генетика вирусов».</b>		2	4	1,2
<b>Практическое занятие № 5 и 6 «Варианты симбиоза».</b>		2	5	1,2
<b>Раздел II. Микробиология основных пищевых продуктов.</b>				
<b>Тема 2.1. Микробиология мяса и мясопродуктов</b>	Первичное и вторичное обсеменение микроорганизмами пищевых продуктов. Микробиология мяса. Микробиология мясопродуктов. Мясной фарш. Мясо птицы. Мясные субпродукты. Колбасные изделия.	2	6	1,2
<b>Лабораторное занятие № 3 и 4 «Оценка качества колбасных изделий».</b>		2	7	1,2
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> работа с интернет-ресурсами по теме: «Микробиология мяса и мясопродуктов». Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов на опасные для человека токсикоинфекции (сибирская язва, сальмонеллез, кишечная палочка, кокковая микрофлора).		2		1,2



<b>Тема 2.2. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология пищевых жиров.</b>	Микробиология молока, сливок, сгущенного молока, творога, сметаны. Микробиология кисломолочных продуктов и сыров. Микробиология пищевых жиров.	2	8	1,2
<b>Лабораторное занятие № 5 и 6 «Органолептическая оценка качества молока»</b>		2	9	1,2
<b>Лабораторное занятие № 7 и 8 «Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов».</b>		2	10	1,2
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> работа с интернет - ресурсами по вопросам: «Микробиология мороженого. Микробиология детского питания». «Приготовление бактериальных заквасок»		2		1,2
<b>Тема 2.3. Микробиология яиц и яичных продуктов.</b>	Микробиология яиц и яичных продуктов. Первичное и вторичное обсеменение микробами, характеристика микрофлоры, правила хранения.	2	11	1,2
<b>Практическое занятие № 7 и 8 «Основные микроорганизмы, вызывающие порчу продуктов».</b>		2	12	1,2
<b>Тема 2.4. Микробиология рыбы и рыбных продуктов.</b>	Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Охлажденная, свежемороженая, соленая, вяленая, копченая рыба (характер обсеменения, особенности микробиологических процессов и сроки хранения; профилактика ботулизма). Микробиология нерыбных продуктов моря.	2	13	1,2
<b>Практическое занятие № 9 и 10 «Изменение микрофлоры рыбы во время ее хранения. Поиск материала».</b>		2	14	1,2
<b>Лабораторное занятие № 9 и 10 «Оценка качества рыбы и рыбных консервов».</b>		2	15	1,2
<b>Тема 2.5. Микробиология зернопродуктов.</b>	Микробиология зернопродуктов. Обсеменение крупы, муки, хлеба, хлебопродуктов микробами, характеристика микробиологических процессов в тесте. Виды микробной порчи хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	2	16	1,2
<b>Практическое занятие № 11 и 12 «Виды микробной порчи хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».</b>		2	17	1,2
<b>Тема 2.6. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки.</b>	Микробиология свежих овощей, фруктов и ягод. Микробиология замороженных овощей, фруктов и ягод. Микробиология плодово-ягодных полуфабрикатов, сушеных фруктов и ягод. Микробиология квашеных овощей и плодов.	2	18	1,2
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> работа с интернетом: новые технологии хранения овощей и фруктов.		2		1,2
<b>Тема 2.7. Микробиология</b>	Биологический бомбаж и плоское скисание консервов: причины и	2	19	1,2

стерилизованных баночных консервов.	профилактика.			
Самостоятельная работа обучающихся: работа с опорным конспектом и специальной литературой по теме: «Микробиология стерилизованных баночных консервов».		2		1,2
<b>Раздел III. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.</b>				
Теме 3.1. Пищевые инфекционные заболевания.	Инфекционная болезнь. Патогенные микроорганизмы, источники инфекции, пути передачи. Инкубационный период. Иммуитет. Пищевые инфекционные заболевания: дизентерия, брюшной тиф, холера, эпидемический гепатит, сальмонеллёз. Меры предупреждения острых кишечных инфекций. Зоонозы: бруцеллёз, туберкулёз, сибирская язва, ящур. Меры предупреждения зоонозов на предприятиях общественного питания.	2	20	1,2
Самостоятельная работа обучающихся: составление рефератов по теме «Зоонозы».		2		1,2
Тема 3.2. Пищевые отравления.	Пищевые отравления: общая характеристика и классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения. Ботулизм: возбудитель, симптомы, источники и причины заражения продуктов, профилактика. Стафилококковое отравление: общая характеристика, возбудитель, симптомы, причины отравления, профилактика. Отравление условно-патогенными микробами: причины, источники, меры предупреждения. Определение коли-титра. Пищевые интоксикации грибковой природы. Эрготизм, фузариотоксикозы, афлотоксикоз: причины, источники, меры предупреждения. Пищевые токсикоинфекции. Пищевые отравления немикробного происхождения: общая характеристика и классификация. Отравления грибами, ядрами косточковых плодов, сырой фасолью, проросшим картофелем, некоторыми видами рыб, цинком, свинцом, медью, мышьяком.	2	21	1,2
Практическое занятие № 13 и 14 «Профилактика пищевых отравлений».		2	22	1,2
Тема 3.3. Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания.	Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания. Требования к территории и размещению. Требования к водоснабжению и канализации. Требования к микроклимату, отоплению, вентиляции, кондиционированию воздуха, освещению и условиям труда. Требования к планировке, устройству и содержанию помещений. Требования к дезинсекционным и дератизационным мероприятиям.	2	23	1,2

<b>Практическое занятие № 15 и 16 «Организация и проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий».</b>		2	24	1,2
<b>Тема 3.4. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, одежде.</b>	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию и инвентарю. Санитарно-технологические требования к посуде и столовым приборам. Последовательность мытья столовой посуды ручным способом. Механизированная мойка столовой посуды.	2	25	1,2
<b>Практическое занятие № 17 и 18 «Последовательность мытья столовой и кухонной посуды. Приготовление дезинфицирующих средств».</b>		2	26	1,2
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> ознакомление с нормами санитарной одежды.		<b>2</b>		1,2
<b>Тема 3.5. Требования к здоровью и личной гигиене персонала. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу.</b>	Требования к здоровью персонала. Предварительное медицинское обследование и периодические медицинские осмотры. Правила личной гигиены работников предприятий общественного питания. Требования к гигиеническому обучению персонала. Транспортирование, прием и правила хранения пищевой продукции. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Правила первичной обработки пищевых продуктов. Требования к раздаче и реализации готовых изделий. Санитарные требования к организации общественного питания быстрого обслуживания.	2	27	1,2
<b>Практическое занятие № 19 и 20 «Санитарный контроль качества готовой продукции».</b>		2	28	1,2
<b>Консультации</b>	Обобщение и повторение материала.	<b>4</b>		1,2
<b>Тема 3.6. Порядок обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на предприятии общественного питания. Практическая работа № 21 «Работа с таблицами «Сроки годности пищевых продуктов».</b> <b>Дифференцированный зачет</b>	Профилактический и дополнительный санитарно-микробиологический контроль. Схема и периодичность контроля. Отбор проб и подготовка их к анализу. Оценка результатов контроля и рекомендации. Питательные среды и реактивы. Требования к организации производственного контроля. Система управления качеством на пищевых объектах. Ответственность за несоблюдение санитарного законодательства. Контроль и проверка знаний.	4	29,30	1,2
<b>ИТОГО</b>		80		

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению:**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Микробиология, физиологии питания, санитария и гигиена.

Помещение кабинета микробиологии должно удовлетворять требованиям Санитарно – эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2. № 178-02) и быть оснащен типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся (Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.11.2011 № МД – 1552 / 03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно – лабораторным оборудованием»). В состав учебно – методического и материально – технического обеспечения программы учебной дисциплины «Микробиология, физиологии питания, санитария и гигиена» входят:

- проекционная доска,
- комплект учительской мебели,
- комплект ученической мебели на 25 мест,
- шкаф,
- телевизор,
- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- принтер,
- сканер,
- комплект плакатов.
- микроскопы световые;
- лупы;
- лабораторная посуда (стаканы химические, чашки Петри, пипетки, предметные стёкла, пробирки, фарфоровые ракушки, спиртовки);
- натуральные объекты, модели, приборы и наборы для постановки демонстрационного и ученического эксперимента;
- печатные и экранно – звуковые средства обучения;
- средства новых информационных технологий;
- реактивы;
- перечни основной и дополнительной учебной литературы;
- вспомогательное оборудование;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно – методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», рекомендованные или допущенные для их использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования. Библиотечный фонд дополнен словарями, справочниками по микробиологии, биологии, химии, научной и научно – популярной литературой естественно – научного содержания.

#### **3.1. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО**

## ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

### Основные источники:

1. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. 2-е изд. испр. и доп. – Москва: Форум: ИНФРА - М, 2021.- 240 с.  
<http://znanium.com/catalog/product/993541>
2. Микробиология пищевых производств: учебник / Ильяшенко Н.Г., Бетева Е.А., Пичугина Т.В., - 2-е изд., стереотип. - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 412 с. ISBN 978-5-16-105543-4 (online). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/894777> (дата обращения: 06.07.2020). – Режим доступа: по подписке.
3. Ивчатов, А. Л. Химия воды и микробиология : учебник / А.Л. Ивчатов, В.И. Малов. - Москва : ИНФРА-М, 2019.- 218с.— (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-006616-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1013519> (дата обращения: 06.07.2020). – Режим доступа: по подписке.

### Дополнительные источники:

1. Ильяшенко Н.Г. Микробиология пищевых производств: учебник. – Москва: НИЦ ИНФРА – М, 2017. – 412 с. <http://znanium.com/catalog/product/894777>
2. Мудрецова – Висс К.А. Основы микробиологии: учебник / К.А. Мудрецова – Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. – 5-е изд., испр. и доп. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА – М, 2020. -384 с. <http://znanium.com/catalog/product/1065571>

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

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

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p><b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка результата выполненных контрольных и домашних работ, устного персонального опроса, рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. защита рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. <b>практических:</b> 9,10. <b>лабораторных:</b> 1,2,3,4,5,6,7,10. <b>Итоговый контроль:</b> дифференцированный зачет.</p>
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка результата выполненных контрольных и домашних работ, устного персонального опроса, рефератов и сообщений, компьютерных</p>

<p><b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>презентаций. защита рефератов и сообщений, компьютерных презентаций.</p> <p><i>практических: 3,4,7,8,9,10,11,12,13,14. лабораторных: 1,2,3,4,5,6,7,8,10.</i></p> <p><b>Итоговый контроль:</b> <i>дифференцированный зачет.</i></p>
<p><b>ОК 11.</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p><b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка результата выполненных контрольных и домашних работ, устного персонального опроса, рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. защита рефератов и сообщений, компьютерных презентаций.</p> <p><i>практических: 3,4,7,8,9,10,11,12,13,14. лабораторных: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10.</i></p> <p><b>Итоговый контроль:</b> <i>дифференцированный зачет.</i></p>



<p>мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p><b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка результата выполненных контрольных и домашних работ, устного персонального опроса, рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. защита рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. <b>практических:</b> 11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21. <b>лабораторных:</b> 3,4,7,8. <b>Итоговый контроль:</b> дифференцированный зачет.</p>

<p>кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p><b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка результата выполненных контрольных и домашних работ, устного персонального опроса, рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. защита рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. <b>практических:</b> 3,4,7,8,9,10,11,12,13,14. <b>лабораторных:</b> 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10. <b>Итоговый контроль:</b> дифференцированный зачет.</p>
<p><b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p><b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка результата выполненных контрольных и домашних работ, устного персонального опроса, рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. защита рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. <b>практических:</b> 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14. <b>лабораторных:</b> 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10. <b>Итоговый контроль:</b> дифференцированный зачет.</p>

<p>мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	
<p><b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p><b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка результата выполненных контрольных и домашних работ, устного персонального опроса, рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. защита рефератов и сообщений, компьютерных презентаций.</p> <p><b>практических:</b> 1,2,3,4,5,6,17,18,19,20,21. <b>лабораторных:</b> 1,2,3,4,5,6,7,8.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> дифференцированный зачет.</p>

<p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. Применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p><b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка результата выполненных контрольных и домашних работ, устного персонального опроса, рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. защита рефератов и сообщений, компьютерных презентаций.</p> <p><b>практических:</b> 1,2,3,4,7,8,9,10,11,12,13,14. <b>лабораторных:</b> 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> дифференцированный зачет.</p>

<p>приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка результата выполненных контрольных и домашних работ, устного персонального опроса, рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. защита рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. <b>практических:</b> 1,2,3,4,7,8,9,10,11,12,13,14. <b>лабораторных:</b> 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10. <b>Итоговый контроль:</b> дифференцированный зачет.</p>
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка результата выполненных контрольных и домашних работ, устного персонального опроса, рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. защита рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. <b>практических:</b> 3,4,7,8,9,10,11,12,13,14. <b>лабораторных:</b> 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10. <b>Итоговый контроль:</b> дифференцированный зачет.</p>
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка результата выполненных контрольных и домашних работ, устного персонального опроса, рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. защита рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. <b>практических:</b> 3,4,7,8,9,10. <b>лабораторных:</b> 1,2,3. <b>Итоговый контроль:</b> дифференцированный зачет.</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка результата выполненных контрольных и домашних работ, устного персонального опроса, рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. защита рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. <b>практических:</b> 3,4,7,8,9,10,11,12,13,14. <b>лабораторных:</b> 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10.</p>

	<b>Итоговый контроль:</b> <i>дифференцированный зачет.</i>
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>Текущий контроль:</b> оценка результата выполненных контрольных и домашних работ, устного персонального опроса, рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. защита рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. <b>практических:</b> 1,2,3,4. <b>лабораторных:</b> 1,2,3. <b>Итоговый контроль:</b> <i>дифференцированный зачет.</i>
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  <b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  <b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  <b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.  <b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.  <b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и	<b>Текущий контроль:</b> оценка результата выполненных контрольных и домашних работ, устного персонального опроса, рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. защита рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. <b>практических:</b> 3,4,7,8,9,10,11,12,13,14. <b>лабораторных:</b> 1,2,3,4,5,6,7,10. <b>Итоговый контроль:</b> <i>дифференцированный зачет.</i>

<p>регламентами.</p> <p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p><b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка результата выполненных контрольных и домашних работ, устного персонального опроса, рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. защита рефератов и сообщений, компьютерных презентаций.</p> <p><b>практических:</b> 7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20. <b>лабораторных:</b> 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> дифференцированный зачет.</p>
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p><b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка результата выполненных контрольных и домашних работ, устного персонального опроса, рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. защита рефератов и сообщений, компьютерных презентаций.</p> <p><b>практических:</b> 3,4,7,8,9,10,11,12,13,14,21. <b>лабораторных:</b> 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> дифференцированный зачет.</p>

<p><b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	
<p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p><b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка результата выполненных контрольных и домашних работ, устного персонального опроса, рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. защита рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. <b>практических:</b> 7,8,9,10,11,12,13,14,18,19,20. <b>лабораторных:</b> 1,2,3,4,5,6,7,9,10. <b>Итоговый контроль:</b> дифференцированный зачет.</p>



<p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p><b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка результата выполненных контрольных и домашних работ, устного персонального опроса, рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. защита рефератов и сообщений, компьютерных презентаций.</p> <p><b>практических:</b> 3,4,7,8,9,10,11,12,13,14. <b>лабораторных:</b> 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> дифференцированный зачет.</p>

<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p><b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> оценка результата выполненных контрольных и домашних работ, устного персонального опроса, рефератов и сообщений, компьютерных презентаций. защита рефератов и сообщений, компьютерных презентаций.</p> <p><b>практических:</b> 3,4,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16-21. <b>лабораторных:</b> 7,8,9,10.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> <i>дифференцированный зачет.</i></p>
---	--

## **ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ РЕФЕРАТОВ, СООБЩЕНИЙ, ДОКЛАДОВ И ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРЕЗЕНТАЦИЙ**

- Адаптация микроорганизмов к экстремальным условиям внешней среды
- Организация генетического материала у бактерий. Стабильность и изменчивость бактериального генома
- Рост и питание микроорганизмов
- Химический состав, организация и функции основных структур бактерий
- Антимикробные вещества бактерий
- Разнообразие и систематика бактерий
- Регуляция метаболизма бактериальной клетки
- Ассимиляция макро и микроэлементов
- Взаимоотношения микроорганизмов с животными
- Бактериальные и вирусные виды порчи пищевых продуктов растительного происхождения
- Профилактика гниения пищевых продуктов животного происхождения
- Санитарно – гигиенические требования, предъявляемые к транспортировке, хранению и реализации продовольственных товаров
- Санитарные требования к транспорту и перевозке сырья, продуктов питания и кулинарной продукции
- Особенности перевозки особо скоропортящихся продуктов. Требования к приёмке, условия и сроки хранения продуктов, сырья и готовой продукции