

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий Алуштинским
филиалом ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Р.Балабанова

« __ » _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР



г. Алушта, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Горчакова Л.И. преподаватель высшей категории АФ ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных и профессиональных дисциплин
Протокол № ___ от «___» _____ 2022г.
Председатель ЦМК _____ Т.Ю. Дубова

СОГЛАСОВАНО

Методист

_____ С.И.Крамар
«___» _____ 2022 г.

©Горчакова Лариса Ивановна – автор-составитель.

Содержание

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер и разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по данной профессии.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- определять источники микробиологического загрязнения;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами при выполнении работ;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; загрязнения;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов,
- микробиология основных пищевых продуктов;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии.
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть общими и профессиональными компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра,

	муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 52 часа, в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 52 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной нагрузки	52
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
теоретическое обучение	34
лабораторные занятия	6
практико-ориентированные занятия	12
контрольные работы	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (в том числе)	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2		3	4	5
1 курс					
Введение	1	Основные понятия, цели, задачи микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.	1	0.5 с.4-5	1
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве					
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала		1	0.5 с.67-68 0.5 с.76-77 0.5 с.78 0.5 с.78-79	1
	2	Понятие о микроорганизмах. Их основные группы.			
	3	Морфология микроорганизмов.			
	4	Форма, строение, размножение, питание, дыхание.			
	5	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.			
	Лабораторные занятия:				
6-7	Изучение устройства микроскопа.	1-1	М.У л.р№1-2		
8-9	Овладение техникой микроскопирования.	1-1	М.У л.р№3-4		
10-11	Микроскопирование плесневых грибов.	1-1	М.У л.р.№5-6		
Раздел 2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления					
Тема 2.1. Пищевые инфекции	Содержание учебного материала		1	0.5 с.99-100 0.5 с.101-103 0.5 с.104-105	1
	12	Пищевые инфекции: кишечные инфекции (дизентерия, холера, брюшной тиф, гепатит А).			
	13	Зоонозы (туберкулез, сибирская язва, ящур, бруцеллез).			
	14	Сальмонеллез, причины возникновения и меры профилактики.			
	Практико-ориентированное занятие:				
15-16	Анализ санитарно-гигиенических правил, предупреждающих пищевые инфекционные заболевания.	1-1	М.У к п.з. № 1-2		
Тема 2.2. Пищевые отравления.	Содержание учебного материала		1	0.5 с.107-109 0.5 с.112-113 0.5 с.114 0.5 с.115	1
	17	Пищевые отравления микробного происхождения: токсикозы и токсикоинфекции.			
	18	Профилактика пищевых отравлений.			
	19	Микотоксикозы, их профилактика.			
	20	Пищевые отравления немикробного происхождения, их профилактика.			

	21	Понятие о глистных заболеваниях. Их профилактика.	1	О.5 с.115-117	
	22-23	Практико-ориентированные занятия: Составление схемы классификации пищевых отравлений микробного и немикробного происхождения.	1-1	М.У.к п.з. №3-4	
	24-25	Составление схемы предупреждения сальмонеллеза.	1-1	М,У. к п.з	
	26-27	Решение ситуационных задач на наличие патогенной микрофлоры в пищевых продуктах с использованием нормативной документации СанПиН 2.3.2.1078 -01.	1-1	№5-6 М.У. к п.з. № 7-8	
Раздел 3. Физиология питания.					
Тема 3.1. Пищевые вещества и их физиологическое значение для организма человека.	Содержание учебного материала				
	28	Физиологическое значение белков, жиров, углеводов для организма человека.	1	О.5 с.7-10	<i>1</i>
	29	Физиологическое значение витаминов, минеральных веществ, воды.	1	О.5 с.11-15	
	30	Суточная потребность. Сохранение витаминов.	1	О.5 с.16-22	
Тема 3.2 Пищеварение и усвояемость пищи.	Содержание учебного материала				
	31	Понятие о процессе пищеварения.	1	О.5 с.24-25	<i>1</i>
	32	Физико-химические изменения пищи.	1	О.5 с.26-27	
	33	Усвояемость пищи.	1	О.5 с.28-30	
Тема 3.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала				
	34	Обмен веществ. Ассимиляция, диссимиляция.	1	О.5 с.31-32	<i>1</i>
	35	Суточный расход энергии человека.	1	О.5 с.33-34	<i>1</i>
Тема 3.4 Питание различных групп населения.	Содержание учебного материала				
	36	Энергетическая ценность пищи.	1	О.5 с.35-36	<i>1</i>
	37	Нормы и принципы рационального сбалансированного питания.	1	О.5 с.37	
	38-39	Практико-ориентированное занятие: Составление суточного рациона питания для различных категорий потребителей. Расчет энергетической ценности блюд.	1-1	М.У.к п.з. №9-10	
Тема 3.5 Особенности питания детей и подростков. Лечебное питание.	Содержание учебного материала				
	40	Особенности питания детей. Принципы построения леченого питания.	1	О.5 с.43-53	
	41	Понятие о диете. Диета № 1,2,4,5.	1	О.5 с.53-54	<i>1</i>
	42	Характеристика диет № 7,8,9.	1	О.5 с.54-55	
	43	Характеристика диет № 10,11,15.	1	О.5 с.56-57	

Раздел 4. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве.					
Тема 4.1. Санитарно-технологические требования к пищевому производству	Содержание учебного материала:				
	44	Санитарно-технологические требования к помещениям, их планировке, устройству и содержанию, к условиям хранения готовой продукции.	1	О.5 с.142-143	<i>1</i>
	45	Санитарно пищевое законодательство. Организация и проведение производственного контроля.	1	О.5 с.221-224	
	46	Дезинфекция. Физические и химические методы.	1	О.5 с.159-160	
	47	Дезинсекция. Дератизация.	1	О.5 с.163-164	
48-49	Практико-ориентированное занятие: Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарными требованиями к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.	1-1	М.У.к п.з. №11-12		
Тема 4.2. Личная гигиена работников пищевых производств	Содержание учебного материала:				
	50	Личная гигиена. Требования предъявляемые к санитарной одежде. Санитарная документация.	1	О.5 с.133-138	<i>1</i>
	51-52	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1-1	М.У. к д.з.	<i>3</i>
Всего:			52 часа		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

компьютер; доска; стенд «Физиология питания».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

микроскопы;

весы;

ступки;

чашки Петри;

предметные стёкла;

покровные стекла;

пробирки;

штативы;

стеклянные палочки;

колбы;

мерная посуда.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Федеральные законы и нормативные документы:

1.«О защите прав потребителей» (с изменениями) 25.01.96.

2.«О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00.

3.«Об охране окружающей природной среды», 10.01.02 № 7-ФЗ.

4.Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания, Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 №332.

5.СанПиН 2.3.21078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.

6.СанПиН 4.2-123-4116-86 Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

7.ГОСТ Р. 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

Основные источники:

1.Васильева И.В. Физиология питания: учебник и практикум для СПО. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 212с.

2. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студентов учреждений СПО. В 2ч. Ч.1. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с.

3. Королев А.А. Микробиология, физиология, санитария и гигиена: учебник для студентов учреждений СПО: в 2 Ч. Ч. 1 – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256с.

4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студентов СПО. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 352с.

5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учрежд. СПО / З.П. Матюхина – 8-е изд., стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2016. – 256 с.

Дополнительные источники:

1. Дунец Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дунец Е.Г., Тамова М.Ю., Куликов И.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2012.— 192 с.

2. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 96с.

3.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учрежд. СПО / З.П. Матюхина – 8-е изд., стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2015. – 256 с.

4.Степанова И.В. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Степанова И.В.— Электрон текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 224 с.

5.Рубина Е.А. Физиология питания: учебник для студентов учреждений ВПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 208с.

4. Тюменцева Е.Ю. Основы микробиологии [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тюменцева Е.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2015.— 123 с.

Библиотекарь _____

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, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>методики составления рационов питания..</p>	<p>Понимание терминов и понятий;</p> <p>понимание многообразия микроорганизмов;</p> <p>оценка действий при пищевых инфекциях и пищевых отравлениях;</p> <p>понимание значения кулинарной обработки;</p> <p>оценка предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>выполнение требований санитарных правил;</p> <p>умение приготовления моющих средств;</p> <p>анализ норм питания человека, с учетом энергетической и пищевой ценности;</p> <p>оценка пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>анализ рационального и сбалансированного питания населения.</p>

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:	
<p>соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей.</p>	<p>Выполнение санитарно-эпидемиологические требования; организация санитарной обработки оборудования и инвентаря; органолептическая оценка безопасности сырья; оценка энергетической ценности блюд; сравнение питания различных категорий потребителей.</p>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществление поиска, анализа и интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Планирование и реализовывание собственного профессионального и личностного развития.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Работа 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.	Осуществление устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Проявление гражданско-патриотической позиции, демонстрация осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективному действию в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической	Использование средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

подготовленности.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование информационных технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Пользование профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного

макаронных изделий разнообразного ассортимента.	ассортимента.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного

разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.