

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Тюменской области
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»
(ГАПОУ ТО «ТКТС»)

СОГЛАСОВАНО

Директор предприятия ООО «Ваш
сомелье»

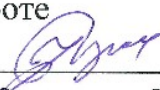


Е.С.Каменских

«19» апреля 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе

 Н.Ф. Борзенко
«19» апреля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебная дисциплина ОП.01.Основы микробиологии, гигиены труда и
производственной санитарии

43.01.04. Повар судовой

Тюмень 2023

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии (далее ППКРС) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.04 Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 726.

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта

протокол № 9 от «19» апреля 2023 г.

Председатель ПЦК  /И.Г. Ковалёва/

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчик:

Дяченко Виктория Александровна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКТТС».

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.01. Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.04. Повар судовой.

Учебная дисциплина ОП.01. Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.04. Повар судовой. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.3	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.
ПК 1.4	Осуществлять хранение продуктов

ПК 2.1.	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.
ПК 2.2.	Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.
ПК 2.3.	Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.
ПК 2.4.	Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе
ПК 3.1.	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.
ПК 3.2.	Готовить и отпускать первые блюда и соусы.
ПК 3.3.	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
ПК 3.4.	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.
ПК 3.5.	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.
ПК 3.6.	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.
ПК 3.7.	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога
ПК 3.8.	Готовить сладкие блюда и напитки.
ПК 3.9.	Готовить мучные кулинарные блюда.
ПК 3.10.	Готовить блюда диетического питания.
ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.3 - 1.4 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.10 ПК 4.1 ОК 1 - 7	выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	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; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия (если предусмотрено)	12
Самостоятельная работа	16

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Тема 1. Основные группы микроорганизмов	Содержание учебного материала	22	ПК 1.3
	1.1. Морфология, физиология микробов. Влияние условий внешней среды на микробы.	2	ПК 1.4
	1.2. Распространение микробов в природе. Микробиология основных пищевых продуктов.	2	ПК 2.1.
	Практическое занятие №1. Основные группы микроорганизмов.	2	ОК 1.
	Самостоятельная работа обучающихся		ОК 2.
	Выполнение рисунков форм бактерий, клеток дрожжей, видов плесневых грибов.	4	ОК 3.
	Написать сообщение на тему «Микробиологические процессы, их хозяйственная роль».	8	ОК 4.
	Заполнение таблицы при работе с учебным материалом и Интернет-ресурсами: «Хозяйственная роль микроорганизмов».	4	ОК 5. ОК 6. ОК 7.
Тема 2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала	6	ПК 1.3
	2.1. Пищевые инфекционные заболевания.	2	ПК 1.4
	2.2. Пищевые отравления. Глистные заболевания.	2	ПК 2.1.
	Практическое занятие №2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.	2	ОК 1-ОК 7
Тема 3. Основы гигиены труда и производственной санитарии	Содержание учебного материала	18	ПК 2.1.
	3.1. Основные сведения о гигиене и санитарии труда.	2	ПК 2.2.
	3.2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	2	ПК 2.3.
	3.3. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.	2	ПК 2.4.
	3.4. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре, хранению пищевых продуктов.	2	ПК 3.1. ПК 3.2.
	3.5. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.	2	ПК 3.3. ПК 3.4.
	Практическое занятие №3. Основные требования к личной гигиене персонала.	2	ПК 3.5.
	Практическое занятие №4. Санитарные требования к устройству и содержанию ПОП.	2	ПК 3.6.
	Практическое занятие №5. Подготовка растворов дезинфицирующих и моющих средств для обработки оборудования и инвентаря.	2	ПК 3.7. ПК 3.8.
	Практическое занятие №6. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.	2	ПК 3.9. ПК 3.10. ПК 4.1 ОК 1- ОК 2
	Дифференцированный зачет	2	
нагрузка	Обязательная аудиторная учебная	32	
		16	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины имеется кабинет «Физиологии и гигиены питания»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;

- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Печатные издания:

1. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учеб. пособие для нач. проф. образования. / Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2020. – 136 с. - (Профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена: учебник – М.: Академия, 2015 (25)

2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник./ З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2013.- 312 с.

3. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов: ФЗ № 28 02.01.2000

4. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу: ГОСТ Р. 5935-95

5. Общественное питание. Требования к производственному процессу: ОСТ 28-1-95

6. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: ФЗ № 52 30.03.1999

7. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: СанПиН 2.3.2.1324-03

3.2.1 Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Гигиена и санитария производства [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.metalbud.ru

2. Микробиология — Википедия [Электронный ресурс] – Режим доступа: ru.wikipedia

3. Пищевая микробиология [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.kodeksoft.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Основные группы микроорганизмов;	Характеризует основные виды микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 1, оценка выполнения самостоятельных работ
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Перечислены основные характерные особенности пищевых инфекций и пищевых отравлений	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 2
Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Точное перечисление возможных источников микробиологического загрязнения	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 1, оценка выполнения самостоятельных работ
Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Сформулированы основные санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 3
Правила личной гигиены работников	Перечисляет требования к личной гигиене работников	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 3
Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	Перечисляет средства, обладающие моющими и дезинфицирующими свойствами, рассказывает правила применения, условия и сроки хранения	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 3
Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Сформулированы правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 3
Выполняет простейшие микробиологические исследования и дает оценку полученным результатам	Демонстрирует выполнение простейших микробиологических исследований и дает оценку полученным результатам	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 1, оценка выполнения самостоятельных работ
Соблюдает правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	Перечисляет правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 3
Производит санитарную обработку оборудования и инвентаря	Формулирует последовательность санитарной обработки оборудования и инвентаря	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 3
Готовит растворы дезинфицирующих и моющих средств	Демонстрирует правильную последовательность приготовления растворов	Текущий контроль в форме: практических занятий по теме 3
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Способность применять знания на практике. Понимание сущности и социальной значимости будущей профессии.	Экспертная оценка выполнения практических работ по темам 1, 2, 3, оценка выполнения самостоятельных работ
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Способности к организации и планированию. Понимание сути профессиональных задач. Применение методов решения профессиональных задач и оценки их эффективности и качества.	Экспертная оценка выполнения практических работ по темам 1, 2, 3, оценка выполнения самостоятельных работ
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Способности к анализу и контролю. Применение навыков принятия решений в соответствии с ситуацией, ответственность за принятое решение.	Экспертная оценка выполнения практических работ по темам 1, 2, 3, оценка выполнения самостоятельных работ
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников информации для эффективного выполнения профессиональных задач,	Анализ аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы

	профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- проявление навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на учебных занятиях, во время аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с коллегами, руководством, клиентами при прохождении производственной практики.	Наблюдение за применением способов бесконфликтного общения и саморегуляции в процессе организации учебного процесса, самостоятельной деятельности
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- способность применять знания на практике; - понимание сути воинской службы; - проявление интереса к несению воинской службы.	Наблюдение и оценка деятельности на учебных занятиях, в ходе самостоятельной деятельности
ПК 1.3 Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов	Демонстрация знаний: требований к качеству сырья и продуктов.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий по теме
ПК 1.4 Осуществлять хранение продуктов	Демонстрация умений и практического опыта: проведения органолептической оценки качества сырья и продуктов, контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ
ПК 2.1. Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды	Демонстрация знаний: условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий по теме
ПК 2.2. Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.	Демонстрация знаний: устройства и назначения основных видов холодильного оборудования. Демонстрация умений и практического опыта: обслуживания холодильного оборудования, применяемого на судне.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ . Экспертная оценка результатов экзамена квалификационного
ПК 2.3. Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.	Демонстрация знаний: устройства и назначения основных видов механического оборудования. Демонстрация умений и практического опыта: обслуживания механического оборудования применяемого на камбузе.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ . Экспертная оценка результатов экзамена квалификационного
ПК 2.4. Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе	Демонстрация знаний: устройства и назначения основных видов теплового оборудования. Демонстрация умений и практического опыта: обслуживания теплового оборудования применяемого на камбузе.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ . Экспертная оценка результатов экзамена квалификационного
ПК 3.1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом,	Текущий контроль в форме тестирования. Промежуточный контроль в форме тестирования. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.

	<p>соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)</p>	
<p>ПК 3.2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы.</p>	<p>- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)</p>	<p>Текущий контроль в форме тестирования, защиты практических, лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.</p>
<p>ПК 3.3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<p>- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)</p>	<p>Текущий контроль в форме тестирования, защиты лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.</p>
<p>ПК 3.4. Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.</p>	<p>- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)</p>	<p>Текущий контроль в форме тестирования, защиты лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.</p>
<p>ПК 3.5. Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.</p>	<p>- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов</p>	<p>Текущий контроль в форме тестирования, защиты лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного</p>

	и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК 3.6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования, защиты лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК 3.7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования, защиты практических, лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК3.8. Готовить сладкие блюда и напитки.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования. Промежуточный контроль в форме тестирования. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК3.9. Готовить мучные кулинарные блюда.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с	Текущий контроль в форме тестирования. Промежуточный контроль в

	<p>требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)</p>	<p>форме тестирования. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.</p>
<p>ПК3.10. Готовить блюда диетического питания.</p>	<p>- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)</p>	<p>Текущий контроль в форме тестирования. Промежуточный контроль в форме тестирования. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.</p>
<p>ПК 4.1 Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.</p>	<p>Демонстрация знаний ведения технологического процесса выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. Демонстрация умений и практического опыта: осуществления оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; выполнения инструкций по расчету количества потребного сырья и выхода готовой продукции; соблюдения технологического процесса приготовления теста; выполнения контроля веса тестовых заготовок и их готовности к выпечке; соблюдения технологического режима выпечки; соблюдения требований охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ . Экспертная оценка результатов экзамена квалификационного</p>