

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2026

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГАПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

на базе основного общего образования

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОПо.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР
_____/ И.В. Бесперстова /
«___»_____ 2026 г.

Красноярск, 2026

Рабочая программа (далее – программа) учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: КГАПОУ «ККОТиП»

Разработчики:

Буркаль Екатерина Валентиновна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПо.01 Микробиология, санитария и гигиена

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Учебная дисциплина ОПо.01 Микробиология, санитария и гигиена является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы СПО, в соответствии с ФГОС по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Содержание программы учебной дисциплины ОПо.01 Микробиология, санитария и гигиена направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	оценивать наличие сырья и	нормативные правовые акты
ОК 03	материалов для приготовления блюд,	Российской Федерации,
ОК 04	напитков и кулинарных изделий и	регулирующие деятельность
ОК 05	прогнозировать потребность в них в	организаций питания;
ОК 06	соответствии с имеющимися	требования к качеству, срокам и
ОК 07	условиями хранения;	условиям хранения,
ОК 08	соблюдать при приготовлении блюд,	порционированию, оформлению и
ОК 09	напитков и кулинарных изделий	подаче блюд, напитков и кулинарных
ПК 1.1	требования к качеству и	изделий разнообразного ассортимента;
ПК 1.2.	безопасности их приготовления;	способы сокращения потерь и
ПК 1.3.	оценивать качество приготовления и	сохранения питательной ценности
ПК 1.4.	безопасность готовых блюд,	пищевых продуктов, используемых
ПК 2.1	напитков и кулинарных изделий;	при производстве блюд, напитков и
ПК 2.2.	применять регламенты, стандарты и	кулинарных изделий, при их тепловой
ПК 2.3.	нормативно-техническую	обработке;
ПК 2.4.	документацию, соблюдать	специфика производственной
ПК 2.5.	санитарно-эпидемиологические	деятельности организации,
ПК 2.6.	требования;	технологические процессы и режимы
ПК 2.7.	соблюдать стандарты чистоты на	производства блюд, напитков и
ПК. 3.1	рабочем месте основного	кулинарных изделий;
ПК 3.2.	производства организации питания;	требования охраны труда,
ПК 3.3.	соблюдать санитарно гигиенические	производственной санитарии и
ПК 3.4.	требования и требования охраны	пожарной безопасности в
ПК 3.5.	труда и пожарной безопасности;	организациях питания;
ПК. 4.1		методы минимизации отходов при
ПК 4.2.		очистке, обработке измельчения
ПК 4.3.		сырья, используемого при
ПК 4.4.		приготовлении блюд, напитков и
ПК 4.5.		кулинарных изделий, кондитерской и
ПК. 5.1		шоколадной продукции с учётом
ПК 5.2.		соблюдения требования к качеству.
ПК 5.3.		
ПК 5.4.		
ПК 5.5.		

ПК. 6.1 ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4.		
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	Общее количество часов	Из них в форме практической подготовки
Максимальная учебная нагрузка (всего)	69	
Консультации <i>(если предусмотрено)</i>	5	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64	
в том числе:		
лабораторные и практические занятия	32	32
контрольные работы	1	
индивидуальный проект	-	
курсовая работа (проект)	-	
Внеаудиторная самостоятельная учебная работа (всего)	2	
в том числе:		
подготовка презентации	1	
подготовка докладов	1	
Промежуточная аттестация в форме	<i>Дифференцированный зачет</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПо.01 Микробиология, санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Морфология и физиология микробов	Содержание учебного материала	34	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 5.1, ПК 6.4, ПК 7.2
	1. Введение		
	2. Классификация микроорганизмов		
	3. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов		
	4. Практическое занятие №1 «Гигиена воды и водоснабжения»		
	5. Распространение микробов в природе		
	6. Физиология микробов		
	7. Значения микробиологии пищевых продуктов		
	8. Микробиология мяса и мясопродуктов		
	9. Микробиология рыбы и рыбных продуктов		
	10. Микробиология стерилизованных баночных консервов		
	11. Микробиология молока и молочных продуктов		
	12. Лабораторная работа №2 «Обнаружение белка в курином яйце и молоке»		
	13. Микробиология пищевых жиров		
	14. Лабораторная работа №3 «Обнаружение витамина А в подсолнечном масле»		
	15. Микробиология яиц и яичных продуктов		
	16. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки		
	17. Микробиология зернопродуктов		
	18. Лабораторная работа №4 «Обнаружение крахмала с помощью качественной реакции в меде, хлебе, йогурте, маргарине, макаронных изделиях, крупах»		

		20. Практическое занятие №5 «Санитарный режим предприятий торговли»		
		21. Влияние внешней среды на микроорганизмы		
		22. Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов		
		23. Контрольная работа по теме: «Основы микробиологии»	1	
		Самостоятельная работа: Подготовить презентацию "Морфология и физиология основных групп микроорганизмов" Подготовка докладов по теме "Распространение микробов в природе" «Микробиология яиц и яичных продуктов» «Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки» «Влияние внешней среды на микроорганизмы»»		
Раздел Гигиена санитария организациях питания	2.	Содержание учебного материала	30	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ПК 3.1, ПК 3.4, ПК4.2, ПК 4.3, ПК 5.1, ПК 6.4, ПК 7.2
	и	1. Личная гигиена работников пищевых производств		
	в	2. Пищевые отравления и их профилактика		
		3. Санитарно эпидемиологические требования к устройству предприятий питания		
		4. Санитарно эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам		
		5. Практическое занятие №6 «Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов»		
		6. Санитарно эпидемиологические требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов		
		7. Санитарно эпидемиологические требования к механической кулинарной обработке продуктов		
		8. Санитарно эпидемиологические требования к тепловой обработке продуктов		
		9. Санитарно эпидемиологический контроль качества готовой пищи		
		10. Санитарно эпидемиологические требования к реализации готовой пищи		
		11. Санитарно эпидемиологический надзор и санитарно эпидемиологическое законодательство		

	12. Консультация по теме: «Гигиена и санитария в организации питания»		
	13. Практическое занятие №7 «Пищевые отравления и их профилактика»		
	14. Лабораторная работа №8 «Выведение жирных пятен после продуктов питания на ткани»		
	15. Итоговый урок		
	16. Личная гигиена работников пищевых производств		
	17. Пищевые отравления и их профилактика		
	18. Санитарно эпидемиологические требования к устройству предприятий питания		
	19. Санитарно эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам		
	20. Лабораторная работа по теме: «Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов»		
	21. Санитарно эпидемиологические требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов		
	22. Санитарно эпидемиологические требования к механической кулинарной обработке продуктов		
	23. Санитарно эпидемиологические требования к тепловой обработке продуктов		
	24. Санитарно эпидемиологический контроль качества готовой пищи		
	25. Санитарно эпидемиологические требования к реализации готовой пищи		
	26. Санитарно эпидемиологический надзор и санитарно эпидемиологическое законодательство		
	27. Консультация по теме: «Гигиена и санитария в организации питания»		
	28. Лабораторная работа по теме: «Пищевые отравления и их профилактика»		
	29. Лабораторная работа по теме: Выведение жирных пятен на ткани		
	30. Итоговый урок		
	Самостоятельная работа:		

	Подготовка сообщений: "Личная гигиена работников пищевых производств"; «Пищевые отравления и их профилактика»; Подготовка презентаций: «Санитарно эпидемиологические требования к устройству предприятий питания»; «Санитарно эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам»; «Санитарно эпидемиологический надзор и санитарно эпидемиологическое законодательство»		
Индивидуальный проект (если предусмотрен):		-	
Примерная тематика курсовой работы (проекта)		-	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)		-	
Консультации		5	
Всего		69	

Внутри каждого раздела указываются соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), номер и наименование необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), контрольных работ, а также примерная тематика самостоятельной работы. Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по дисциплине, описывается примерная тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено •).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами с учётом требований международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно - телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов:

микробиологии, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства.

Мастерские:

учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков;

учебный поварской и кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

рабочее место преподавателя;

комплекты ученической мебели

Технические средства обучения:

ПК;

экран;

проектор.

Учебно-наглядные пособия:

комплект информационных стендов.

Оборудование учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая (с индукционным нагревом), фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль (саламандр), электроблинница, электромармиты, кофемашина с капучинатором, кофемолка, ховоли, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, гранитор, охлаждаемый прилавок-витрина, фризёр, стол холодильный с охлаждаемой горкой, тестораскаточная машина, планетарный миксер, диспансер для подогрева тарелок, блендер, мясорубка, слайсер, машина для вакуумной упаковки, куттер, процессор кухонный, овощерезка, миксер для коктейлей, привод универсальный, соковыжималки, кофемолка, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, стол с охлаждаемой поверхностью, сифон, газовая горелка, барная станция для порционирования соусов, наборы инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллажи, моечные ванны.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:

гастроёмкости, наборы кастрюль и сотейников (различной вместимостью), сковороды, гриль сковороды, наборы разделочных досок (пластик), подставки для разделочных досок,

мерные стаканы, венчики, миски, сита и шенуа, скалки для теста, лопатки (металлические, силиконовые), половники, шумовки, щипцы кулинарные универсальные, щипцы кулинарные для пасты, набор ножей «поварская тройка», кондитерские мешки с насадками, наборы выемок (различной формы), столовая посуда и приборы для подачи блюд, корзины для отходов и мусора.

Оборудование учебного поварского и кондитерского цеха

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, подовая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электроблинница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, фризёр, тестораскаточная машина, планетарный миксер, тестомесильная машина, миксер, мясорубка, куттер, соковыжималки, пресс для пиццы, планетарный миксер, машина для вакуумной упаковки, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стол производственный с деревянным покрытием, стол производственный с мраморным покрытием (охлаждаемый), стеллажи, моечные ванны, термометр инфракрасный, термометр со щупом, аэрограф.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:

дежи к тестомесильной машине и к миксерам, миски из нержавеющей стали, гастрожёмки, наборы кастрюль и сотейников (различной вместимостью), сковороды, наборы разделочных досок (пластик), подставки для разделочных досок, мерные стаканы, венчики, миски, сита и шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), щипцы кулинарные универсальные, скребки (пластиковые и металлические), кисти силиконовые, круглые разъёмные формы для тортов, пирогов (различного диаметра), формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические), формы для саваренов, формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого, ножи, ножи-пилки, паллета, кондитерские мешки с насадками, резцы (фигурные) для теста, марципана, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для выпечки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, вырубки (выемки) для печенья, пряников, формы для конфет, для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, набор мерных ложек, скалки рифленые, скалки для теста, делитель торта, терки, трафареты, решетка с поддоном для глазирования, инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, силиконовые коврики для айсинга, перчатки для карамели, помпа для работы с карамелью, подставки для тортов вращающиеся, наборы выемок, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаки, подложки для тортов (деревянные), противни, противни перфорированные для багетов, корзины для отходов и мусора.

В образовательной деятельности используются цифровые образовательные ресурсы по дисциплине.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины

Основные источники:

1. Королев А.А. , Несвижский Ю.В. , Никитенко Е. И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. В 2 ч. Ч. 1 2018 г ФГОСП СПО-256с.
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. В 2 ч. Ч. 2. 2018 г ФГОСП СПО-256с.
3. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена; Учебник для студ. учреждений СПО в 2-х частях. Ч.1. Академия 2018г.
4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена; Учебник для студ. учреждений СПО в 2-х частях. Ч..2. Академия 2017г.

5. В.В.Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания «Академия», 2017-432с.

Дополнительные источники:

1. Л.В.Мармузова Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 136с.
2. В.М.Калинина Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности «Академия» 2014-320с
3. З.П.Матюхина Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены, санитарии «Академия», 2000-256с.

Нормативная документация:

1. ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ Пожарная безопасность. Общие требования;
- 2.ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения;
3. СНиП 2.08.02-89 Общественные здания и сооружения;
- 4.СНиП 11-4-79 Естественное и искусственное освещение;
4. СНиП 23-05-95 "Естественное и искусственное освещение"
5. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
6. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.
7. СанПиН 2.3.6.959-00 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов"
8. МБТ 5061-89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и продуктов, утвержденные Минздравом СССР 01.08.89

Интернет ресурс:

1. <http://www.tehdoc.ru/sanitary.htm>
2. <http://base.garant.ru/4173106/>
3. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_159501/
4. <http://www.epidemiolog.ru/law/san/>
<http://haccp.ru/information/documentation/>

3.3. Кадровое обеспечение реализации программы

Требования к квалификации педагогических кадров

Деревцова Виктория Борисовна (преподаватель)

Образование:

Красноярский технологический техникум пищевой промышленности, направление - хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство, квалификация - техник-технолог.

Красноярский государственный торгово-экономический институт, направление - технология продуктов общественного питания, квалификация – инженер-технолог.

Дополнительное профессиональное образование (переподготовка):

2019 г. – ООО «Институт новых технологий в образовании», «Сурдопедагогика и сурдопсихология. Развитие и обучение детей с нарушением слуха в условиях реализации ФГОС», 250 часов, диплом о профессиональной переподготовке.

Повышение квалификации:

2020 г. - ООО «Институт новых технологий в образовании», «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 36 часов, сертификат;

2020 г. – АНО «Санкт-Петербургский центр дополнительного профессионального образования», «Профессиональные стандарты в эпоху цифровых технологий», 16 часов, сертификат;

2020 г. – ООО «Юрайт-Академия», «Современный преподаватель дистанционного образования», 16 часов, удостоверение;

2020 г. – АНО «Санкт-Петербургский центр дополнительного профессионального образования», «Есть контакт! Работа педагога с современными родителями как обязательное требование Профстандарта «Педагог», 16 часов, сертификат;

2020 г. – Свидетельство дает право проведения чемпионатов по стандартам Worldskills в рамках своего региона, по компетенции «Поварское дело».

Стажировка:

2019 г. – ООО «Лад», ресторан «Rasputin», по теме: «Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов блюд. Европейская подача и оформление блюд», 36 часов, сертификат, стажировка.

Тимошенко Ирина Геннадьевна (мастер производственного обучения)

Образование:

Иркутский государственный педагогический институт, квалификация: учитель трудового обучения и общетехнических дисциплин.

Повышение квалификации:

2020 г. – Всероссийский образовательный портал «Завуч», «Использование информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) согласно действующих образовательных стандартов (ФГОС)», 70 часов, сертификат;

2020 г. – ФГБОУ ДПО «Государственная академия промышленного менеджмента имени Н. П. Пастухова», «Разработка учебных модулей ДПО и модулей повышения квалификации и переподготовки рабочих и служащих» (подготовка Разработчиков учебных модулей), 72 часа, удостоверение.

Стажировка:

2019 г. – ООО «Лад», ресторан «Rasputin», по теме: «Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов блюд. Европейская подача и оформление блюд», 36 часов, сертификат, стажировка;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;	точность в использовании фактического материала работа с нормативно – правовыми документами	анализ нормативно-правовых актов устная проверка (опрос)
назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними:	точность в подборе и использовании технологического оборудования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	отчёт по самостоятельным работам, выполнение и защита лабораторной работы наблюдение
требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;	изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, инвентаря точность изложения санитарных правил, правил личной гигиены.	беседа, тестирование
принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;	демонстрация умений и знаний способов сервировки, вариантов оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий.	беседа, отчет по самостоятельным работам
требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	демонстрация знаний температурных режимов, срокам и условиям хранения блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного вида. определение качества блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного вида. выполнение условий и режима хранения при отпуске и порционировании	экспресс-опрос («летучка») наблюдение

принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;	соответствие выбранных методов презентации кондитерской и шоколадной продукции демонстрация знаний и умений способов сервировки, вариантов оформления кондитерской и шоколадной продукции.	беседа, отчет по самостоятельным работам
требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.	определение качества десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента выполнение условий и режима хранения при отпуске и порционировании десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	экспресс-опрос («летучка») наблюдение
перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	соответствие правилам сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и изделий	расширенный опрос
эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;	соответствие выбранных методов эстетичной упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий относительно требований к безопасности соответствие сохранению внешнего вида блюд, напитков и кулинарных изделий	отчёт по самостоятельной работе, беседа
комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;	соответствие правилам сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий	выполнение и защита лабораторной работы.экспертная оценка выполнения лабораторной работы

творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;	подбор и соответствие выбранных отделочных полуфабрикатов и украшений для оформления блюд, напитков и кулинарных изделий,	анализ результатов лабораторной работы по изучаемой теме экспертная оценка выполнения лабораторной работы
готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;	готовность блюда, напитков и кулинарных изделий в соответствии с показателями качества блюд, с применением последовательного технологического процесса, с заданным временем, с правилами техники безопасности, нормой выхода, с температурным режимом. демонстрация знаний и умений презентации блюд, напитков, кулинарных изделий с элементами шоу.	анализ деятельности. решение проблемных ситуаций выполнение и защита лабораторной работы наблюдение
кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;	анализ и умение кратко излагать разработанную концепцию оформления блюд, напитков и кулинарных изделий организации собственной учебной деятельности способность к рефлексии собственной деятельности во время выполнения самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем способность проявлять интерес к инновациям в области оформления блюд, напитков и кулинарных изделий.	анализ деятельности, беседа, наблюдение, письменный опрос
составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия;	организации собственной учебной деятельности способность к рефлексии собственной деятельности во время выполнения самостоятельных работ и работ по коррекции	индивидуальное проектное задание опрос по индивидуальным заданиям

	пробелов в изучении отдельных тем способность проявлять интерес к инновациям в области оформления блюд, напитков и кулинарных изделий.	
эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос;	соответствие выбранных методов эстетичной упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции относительно требований к безопасности соответствие сохранению внешнего вида блюд, напитков и кулинарных изделий	отчёт по самостоятельной работе, беседа
оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;	приготовление отделочных полуфабрикатов и украшения соответствии с показателями качества и с применением последовательного технологического процесса, с заданным временем, с правилами техники безопасности, нормой выхода, с температурным режимом; соответствие выбранных методов оформления, презентации десертов, кондитерских и шоколадных изделий с использованием отделочных полуфабрикатов и украшений;	индивидуальное проектное задание; опрос по индивидуальным заданиям;
готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального;	приготавливать кондитерскую и шоколадную продукцию в соответствии с показателями качества блюд, с применением последовательного технологического процесса, с заданным временем, с правилами техники безопасности,	анализ деятельности; решение проблемных ситуаций; выполнение и защита лабораторной работы;

	нормой выхода, с температурным режимом; демонстрация знаний и умений презентации кондитерской и шоколадной продукции с элементами шоу, в том числе национального;	
составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.	способность к рефлексии собственной деятельности во время; выполнение самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем; способность проявлять интерес к инновациям в области оформления кондитерской и шоколадной продукции.	индивидуальное проектное задание; опрос по индивидуальным заданиям;