

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна
Должность: Директор
Дата подписания: 21.04.2022 16:48:08
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4c62178e0d1e71a27b

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 04 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ

специальность
среднего профессионального образования
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Разработана в соответствии с требованиями
Федерального государственного
образовательного стандарта среднего
профессионального образования по
специальности 19.02.03 Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

УТВЕРЖДЕНА
Приказом № 299
от «23» августа 2021 г.

М.П.

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 15 от «22» июня 2021 г.

Председатель ЦК: _____/М.Н. Барская/

Разработчик:

Николаева Полина Александровна, преподаватель

«__» _____ 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве является частью профессионального цикла и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

Обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен:

уметь:

- работать с лабораторным оборудованием;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

ПК И ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **96 часов**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **64 часа**;

самостоятельной работы обучающегося – **32 часа**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
лабораторные занятия	16
практические занятия	не предусмотрено
контрольные работы	не предусмотрено
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	не предусмотрено
<i>подготовка презентаций, сообщений, докладов; оформление рабочей тетради по теоретическим и лабораторным занятиям; поиск информации на сайтах Интернета; проработка конспектов и выполнение индивидуальных заданий</i>	32
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Содержание обучения по учебной дисциплине Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Общая микробиология			
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала		
	1 Предмет микробиологии: цели и задачи. Понятие о микроорганизмах.	2	1
	Лабораторные занятия		
	Лабораторное занятие №1. Оборудование микробиологической лаборатории. Освоение техники микропирования.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Доклад на тему «История развития общей и промышленной микробиологии».	2	
Тема 1.2. Морфология и классификация микроорганизмов	Содержание учебного материала		
	1 Положение микроорганизмов в природе. Основы современной систематике микроорганизмов.	8	1,2
	2 Строение бактериальной клетки. Форма и подвижность бактерий. Образования и размножение бактерий. Классификация бактерий.		
	3 Грибы. Общая характеристика. Строение. Размножение грибов. Классификация грибов.		
	4 Дрожжи. Форма и размеры клетки. Классификация дрожжей.		
	Лабораторные занятия		
	Лабораторное занятие №2. Изучение морфологических признаков бактерий. Методика приготовления фиксированных препаратов.	6	
	Лабораторное занятие № 3. Изучение морфологических признаков грибов.		
	Лабораторное занятие №4. Изучение морфологических признаков дрожжей.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Презентация на тему «Морфологические признаки микроорганизмов их роль в жизни человека». 2. Оформление рабочей тетради по теме: «Положение микроорганизмов в природе». 3. Поиск информации на сайтах Интернета по современному положению и систематике микроорганизмов.	7	
Тема 1.3. Культивирование микроорганизмов	Содержание учебного материала		
	1 Цели культивирования, чистые культуры. Требования к питательным средам. Классификация питательных сред. Понятие о посевах и пересеве.	2	2,3
	Лабораторные занятия		
	Лабораторное занятие №5. Приготовление питательных сред.	4	
	Лабораторное занятие № 6. Методика посева и пересева.		
Самостоятельная работа обучающихся			

	Оформление рабочей тетради по теме: «Классификация питательных сред». Оформление лабораторных исследований в тетради по лабораторным работам.	3		
Тема 1.4. Экология микроорганизмов	Содержание учебного материала			
	1	Микрофлора почвы, воды, воздуха, пищевых продуктов.	2	2
	2	Влияния различных факторов на жизнедеятельность микроорганизмов.		
	Лабораторные занятия			
	Лабораторное занятие №7. Анализ микрофлоры воздуха, воды.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
Доклад, сообщение на тему «Роль микроорганизмов в охране окружающей среды».		2		
Тема 1.5. Обмен веществ микроорганизмов	Содержание учебного материала			
	1	Химический состав клеток. Типы питания.	4	2
	2	Метаболизм питания. Дыхание микроорганизмов.		
	Самостоятельная работа обучающихся			
1. Презентация на тему «Энергетический обмен. Источники энергии. Хемотрофы. Фототрофы». 2. Конспект по поиску информации на сайтах Интернета «Роль ферментов микроорганизмов в обмене веществ».		2		
Тема 1.6. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами	Содержание учебного материала			
	1	Значение ферментов их свойства. Факторы, влияющие на активность ферментов.	4	1,2
	2	Процессы брожения. Процессы окисления. Аммонификация белковых соединений.		
	Самостоятельная работа обучающихся			
Доклад, сообщение на тему «Роль микроорганизмов в биохимических реакциях».		2		
Раздел 2 Санитария и гигиена пищевых производств				
Тема 2.1 Основы санитарно- пищевой микробиологии	Содержание учебного материала			
	1	Задачи санитарно-пищевой микробиологии. Способы хранения пищевых продуктов. Патогенные микроорганизмы.	4	2,3
	2	Пищевые инфекции и отравления. Санитарно-показательные микроорганизмы.		
	Самостоятельная работа обучающихся			
Поиск информации на сайтах Интернета о заболеваниях, передающихся через пищевые продукты, оформить работу в виде конспекта.		2		
Тема 2.2 Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль пищевых производств	Содержание учебного материала			
	1	Общая схема микробиологического контроля. Микробиологический контроль сырья, полуфабрикатов.	14	2,3
	2	Санитарный контроль, дезинфекция, дезинсекция, дератизация.		
	3	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий.		
	4	Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам.		
	5	Санитарно-гигиенические требования к технологическому оборудованию.		

	6	Санитарно-гигиенические требования к готовой продукции.		
	7	Санитарно-гигиенические требования к хранению и транспортированию готовой продукции.		
	Самостоятельная работа обучающихся			
		1. Оформление рабочей тетради по теме: «Санитарно-гигиенические требования к хранению и транспортированию готовой продукции». 2. Проведение лабораторных исследований и оформление в рабочей тетради по лабораторным занятиям. 3. Презентация на тему «Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции». 4. Поиск информации на сайтах Интернета по микробиологическим нормам чистоты воздуха, воды, чистоты оборудования.	8	
Тема 2.3 Основы гигиены труда и личной гигиены	Содержание учебного материала			
	1	Гигиена труда. Организация трудового процесса Понятие о гигиене труда. Правила гигиены труда. Повышение трудоспособности, как следствие правильной организации трудового процесса. Понятие об улучшении условий труда на производстве. Оптимизация микроклимата, автоматизация трудоемких операций, предупреждение простудных заболеваний на предприятии.	8	2,3
	2	Правила личной гигиены. Понятие о личной гигиене. Содержание в чистоте тела, рук, полости рта, одежды. Нормы санитарной одежды.		
	3	Гигиеническая культура поведения. Вредные привычки. Профилактика наркомании, табакокурения и алкоголизма на производстве.		
	4	Дифференцированный зачет.		
	Лабораторные занятия			
		Лабораторное занятие №8. Методика определения микробиологической чистоты оборудования, рук персонала.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
		1. Презентация на тему «Санитарно-гигиенический режим и контроль пищевых производств». 2. Выполнение индивидуального задания, проект на тему: «Санитарное обследование предприятий пищевой отрасли».	4	
	Всего		96	

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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличие лаборатории микробиологии, кабинета микробиологии.

Оборудование кабинета, лаборатории и рабочих мест: кабинет и лаборатория оснащены действующим оборудованием: учебными столами двухместными, стульями ученическими, классными досками; лаборатория оснащена: демонстрационным столом, вытяжным шкафом, весами, подводкой для воды, двумя термостатами, 16 микроскопами, холодильником и сейфами для хранения реактивов и красителей, а также лабораторной посуды и инвентаря.

Комплект учебного и учебно-наглядного оборудования:

1. Учебно-методический комплекс по дисциплине, рабочие тетради по теоретическим и практическим занятиям.
2. Информационно- коммуникативные средства (электронные пособия на компакт дисках по основным разделам микробиологии, гигиены и санитарии пищевых производств).
3. Оборудование общего назначения.
4. Оборудование и лабораторная посуда для опытов и лабораторных занятий, реактивы.
5. Технические средства, в том числе аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные средства.
6. Модели, макеты.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Обязательная литература

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования в 2 ч./ А.Н. Мартинчик А.А. Королев, – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студентов учреждений сред. Проф. Образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

Дополнительная литература

1. Азаров, В.Н. Основы микробиологии и пищевой гигиены (для техникумов общественного питания) / В.Н. Азаров. - М.: Альянс, 2016. - 216 с.
2. Горохова, С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: Учебное пособие / С.С. Горохова. - М.: Academia, 2019. - 416 с.
3. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник / Л.В. Мармузова. - М.: Academia, 2018. - 352 с.

Интернет-ресурсы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государствен-

ного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
Уметь:	
работать с лабораторным оборудованием	выбирает необходимую лабораторную посуду и оборудование в соответствии с заданием.
определять основные группы микроорганизмов	распознает по характеристикам основные группы микроорганизмов
проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	определяет необходимые методы и подбирает последовательность микробиологического анализа, реактивы, приборы в соответствии с заданием.
соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства	применяет санитарно-гигиенические требования в условиях конкретного производства.
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	проводит санитарную обработку лабораторного оборудования и инвентаря
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.	проводит микробиологический контроль пищевого производства
Знать:	
основные понятия и термины микробиологии	дает определения основным понятиям терминам микробиологии.
классификацию микроорганизмов	определяет классификацию микроорганизмов
морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов	распознает морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов
генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов	анализирует генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов
роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	анализирует роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе
характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха	перечисляет и определяет характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха
особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов	распознает особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов
основные пищевые инфекции и пищевые отравления	распознает и определяет основные пищевые инфекции и пищевые отравления
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	анализирует и определяет возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	применяет методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
Схему микробиологического контроля	выбирает схему микробиологического контроля в соответствии с заданием

Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.	выполняет санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.
Правила личной гигиены работников пищевых производств	соблюдает правила личной гигиены работников пищевых производств

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Студент изучает специальную литературу, и современные научные разработки в области будущей профессиональной деятельности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Планирует свою деятельность в рамках заданных параметров; определяет оптимальные методы, формы и способы решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности, их эффективность и качество выполнения согласно заданной ситуации
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализирует рабочую ситуацию в соответствии с заданными критериями, указывая на соответствие (несоответствие) эталонной ситуации; делает выводы и принимает решения в условиях неопределенности; решает профессиональные задачи в соответствии с поставленной целью
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Планирует информационный поиск; владеет способами систематизации информации; интерпретирует полученную информацию в контексте своей деятельности
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Осуществляет обмен информации с использованием современного оборудования и программного обеспечения, в том числе на основе сетевого взаимодействия; моделирует профессиональную деятельность с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Распределяет объем работы среди участников коллективного проекта (лабораторной работы, исследовательской работы и т.п.); справляется с кризисами взаимодействия совместно с членами группы (команды)
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения	Проводит объективный анализ и указывает субъективное значение результатов деятельности; осознает степень персональной ответственности за результат выполнения заданий, прогнозирует последствия принятого решения;

заданий.	демонстрирует собственную деятельность в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельно организует собственные приемы обучения, в том числе в рамках исследовательской деятельности; дает оценку собственного продвижения, личностного развития
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализирует инновации в области профессиональной деятельности; выбирает эффективные технологии и рациональные способы выполнения профессиональных задач; владеет разнообразными методами (в том числе инновационными) для осуществления профессиональной деятельности на уровне технологического процесса
ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.	Умение решать задачи с практическим содержанием Организовывает и производит приемку сырья
ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.	Умение решать задачи с практическим содержанием Контролирует качество поступившего сырья
ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.	Умение решать задачи с практическим содержанием Организовывает и осуществляет хранение сырья
ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке...	Умение решать задачи с практическим содержанием Организовывает и осуществляет подготовку сырья к переработке
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Умение решать задачи с практическим содержанием Контролирует соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Умение решать задачи с практическим содержанием Организовывает и осуществляет технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	Умение решать задачи с практическим содержанием Организовывает и осуществляет технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.	Умение решать задачи с практическим содержанием Обеспечивает эксплуатацию технологического оборудования хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	Умение решать задачи с практическим содержанием Контролирует соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	Умение решать задачи с практическим содержанием Организовывает и осуществляет технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий

процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	Умение решать задачи с практическим содержанием Организовывает и осуществляет технологический процесс производства мучных кондитерских изделий
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	Умение решать задачи с практическим содержанием Обеспечивает эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	Умение решать задачи с практическим содержанием Контролирует соблюдение требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	Умение решать задачи с практическим содержанием Организовывает и осуществляет технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий	Умение решать задачи с практическим содержанием Обеспечивает эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Умение решать задачи с практическим содержанием Участвует в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Умение решать задачи с практическим содержанием Планирует выполнение работ исполнителями
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Умение решать задачи с практическим содержанием Организовывает работу трудового коллектива
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Умение решать задачи с практическим содержанием Контролирует ход и оценивает результаты выполнения работ исполнителями
ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Умение решать задачи с практическим содержанием Ведет утвержденную учетно-отчетную документацию