

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

И.А. Емельянова
«31» 08 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ**

19.02.10 Технология продукции общественного питания
*по программе подготовки специалистов среднего звена
естественнонаучного профиля*

Квалификация выпускника – техник - технолог

Великий Новгород, 2018

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России № 384 от 22.04.2014г.

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Новгородский торгово-технологический техникум»

Разработчики:

Шараева А.В. - *преподаватель*

Кравченко С.В. – *методист УМО*

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 2018г., протокол № _____

Председатель ЦМК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	4
1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	7
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	13
3.2 Информационное обеспечение обучения	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	14
5.1 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	15
6. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки).

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программы переподготовки кадров в учреждениях СПО

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» относится к профессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы (ОП01)

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

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

- использовать лабораторное оборудование;
- 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;

В результате усвоения дисциплины обучающийся должен

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК1.1.Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.2.Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.3.Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК2.2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

- ПК3.1.Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК3.3.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК3.4.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК4.2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
- ПК5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
- ПК6.1.Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
- ПК6.2.Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
- ПК6.3.Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
- ПК6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
- ПК6.5.Организовывать производство продукции питания в ресторане.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся - 54часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 36часов;
самостоятельной работы обучающегося - 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
теоретические занятия	16
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающихся (всего), в том числе:	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

заочная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	10
в том числе:	
теоретические занятия	8
практические занятия	2
Самостоятельная работа обучающихся (всего), в том числе:	44
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

очная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Основы микробиологии			
Тема 1.1. Морфология микроорганизмов	Содержание учебного материала	2	2
	1 Характеристика основных групп микроорганизмов		
	2 Строение и состав микробной клетки		
	Практическое занятие №1:	2	3
	1 Устройство микроскопа и правила работы с ним		
	Изучение под микроскопом морфологии микроорганизмов на пищевых продуктах		
	Самостоятельная работа обучающихся: Разработка конспектов занятий Оформление лабораторной работы и подготовка к защите	2	2
Тема 1.2 Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов. Распространение их в природе.	Содержание учебного материала	2	2
	1 Факторы, влияющие на развитие микроорганизмов:		
	2 Распространение микробов в природе		
	Практическое занятие №2:	2	3
	1 Методы культивирования микроорганизмов		
	Санитарно-бактериологический анализ проб воды		
	Самостоятельная работа обучающихся: Систематическая разработка конспектов занятий. Подготовка реферата «Питание и дыхание микробов».	2	2
Тема 1.3. Важнейшие микробиологические процессы.	Содержание учебного материала	2	2
	1 Типичные виды брожения и гниения		
	2 Микробиология основных пищевых продуктов		
	Практическое занятие №3:	2	3
	1 Микробиологическое исследование масла, сыра		

	Микробиологическое исследование прочих продуктов			
	Самостоятельная работа обучающихся: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; Оформление лабораторно-практической работы. Подготовка сообщений «Микробиология пищевых продуктов»		2	2
Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы	Содержание учебного материала		2	2
	1	Инфекции: понятия и источники. Пищевые инфекции		
	2	Пищевые отравления. Микробиологический контроль		
	Практические занятия №4-№5:		4	3
	1	Анализ материалов расследования пищевых отравлений		
		Анализ материалов по расследованию кишечных инфекций		
	2	Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений		
		Мероприятия по заражению гельминтозом.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Систематическая проработка конспектов Подготовить сообщения «Общие кишечные инфекции»		3	2
Раздел 2. Гигиена и санитария общественного питания				
Тема 2.1 Личная гигиена работников общественного питания и санитарные требования к устройству помещений.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Личная гигиена работников общественного питания		
	2	Санитарные требования к территории предприятия.		
	Практическое занятие №6:		2	3
	1	Конференция «Личная гигиена работников ПОП – залог здоровья»		
		Работа с нормативной документацией		
	Самостоятельная работа обучающихся: Систематическая проработка конспектов занятий		2	2
Тема 2.2 Санитарные требования к инвентарю, посуде, таре.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Характеристика гигиенических требований инвентаря и посуды.		
	2	Характеристика дезинфицирующих и моющих средств.		
	Практические занятия №7-№8:		4	3
	1	Санитарная обработка инвентаря и оборудования учебного кулинарного цеха.		

		Проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации.		
	2	Приготовление моющих растворов для мытья посуды		
		Приготовление дезинфицирующих растворов для обеззараживания помещений.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Оформление лабораторных и практических работ. Подготовка к их защите.		3	2
Тема 2.3. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	Содержание учебного материала		1	2
	1	Характеристика санитарных требований к транспорту и хранению продуктов.		
	Практические занятия №9:		1	2
	1	Работа с нормативной документацией		
	Самостоятельная работа обучающихся: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы.		1	2
Тема 2.4 Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и к реализации готовой продукции.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Санитарные требования к приготовлению различных видов полуфабрикатов и кондитерских изделий.		
	2	Санитарные требования к процессу обслуживания.		
	Практические занятия №9-№10:		2	3
	1	Работа с нормативной документацией		
	2	Разбор данных санитарно-бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных изделий		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат к защите «Бактериологический контроль качества».		2	2
Тема 2.5 Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов	Содержание учебного материала		1	2
	1	Виды и направление санитарных надзоров		
	Практические занятия №10:		1	3
	1	Гигиеническая экспертиза		
	Самостоятельная работа обучающихся: Систематическая проработка конспектов занятий		1	2
	Всего		54	

заочная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов		Уровень освоения
			Аудиторн	СРС	
1	2		3	4	5
Раздел 1 Основы микробиологии	Содержание учебного материала		4		
	1	Характеристика основных групп микроорганизмов			2
	2	Строение и состав микробной клетки			2
	3	Микробиология основных пищевых продуктов			2
	4	Практическая работа Анализ материалов по расследованию кишечных, пищевых инфекций			3
	Самостоятельная работа обучающихся: Разработка конспектов занятий Факторы, влияющие на развитие микроорганизмов: Методы культивирования микроорганизмов Типичные виды брожения и гниения Микробиологическое исследование масла, сыра Микробиологическое исследование прочих продуктов Анализ материалов расследования пищевых отравлений Инфекции: понятия и источники. Пищевые инфекции Пищевые отравления. Микробиологический контроль Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений Мероприятия по заражению гельминтозом. Санитарно-бактериологический анализ проб воды Распространение микробов в природе Устройство микроскопа и правила работы с ним Изучение под микроскопом морфологии микроорганизмов на пищевых продуктах			18	
	Раздел 2. Гигиена и санитария общественного		6		
	Содержание учебного материала				
	5	Личная гигиена работников общественного питания			2
		6	Санитарные требования к территории предприятия.		

питания	7	Проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации.			2
	8	Санитарные требования к процессу обслуживания.			2
	9	Виды и направление санитарных надзоров			2
	10	Зачетное занятие			3
	Самостоятельная работа обучающихся: Систематическая проработка конспектов занятий Работа с нормативной документацией Характеристика гигиенических требований инвентаря и посуды. Характеристика дезинфицирующих и моющих средств Санитарная обработка инвентаря и оборудования учебного кулинарного цеха. Приготовление моющих растворов для мытья посуды Приготовление дезинфицирующих растворов для обеззараживания помещений Характеристика санитарных требований к транспорту и хранению продуктов Санитарные требования к приготовлению различных видов полуфабрикатов и кондитерских изделий Разбор данных санитарно-бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных изделий Гигиеническая экспертиза			26	
	Всего		10	44	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- комплект учебно-наглядных материалов по дисциплине
- рабочее место преподавателя

Оборудование лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:

- оборудование и инвентарь для проведения лабораторно-практических занятий по темам: термостат, сушильный шкаф, микроскоп, технические весы с разновесами, чашки Петри, препарированная игла, пробирки, предметные и покровные стёкла, мерный стакан, фарфоровые чашки, фильтровальная бумага, пипетки, питательные среды;
- коллекция образцов микроорганизмов;
- коллекция моющих средств.

Технические средства обучения (по необходимости):

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор

3.2 Информационное обеспечение обучения

основные источники:

1.Лаушкина Т.А. "Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены": 3е издание учебник. М.: Издательский центр "Академия", 2018 год - 240 с.

2.Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование) [Электронный ресурс]

3.Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум, 2015. - 240 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование) [Электронный ресурс]

дополнительные источники:

1.Горохова. С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: учеб. пособие / С. С. Горохова, Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. - М.: Издательский центр "Академия", 2008. - 64 с.

2.Мартинчик А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений / А. Н. Мартинчик, А. А. Королёв, Ю. В. Несвижский. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. - 352 с.

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, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
использовать лабораторное оборудование;	наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
определять основные группы микроорганизмов;	наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях
проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях
соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;	наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства	наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях
Знания:	
основные понятия и термины микробиологии; 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	устный и письменный контроль, наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы, контрольное тестирование

5.ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1.1 Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

Примерный перечень вопросов

- 1.Охрана здоровья и санитарно-гигиеническое благополучие населения
- 2.Экология и здоровье человека
- 3.Общая характеристика воздействия пищевой промышленности и торговли на окружающую среду
- 4.Санитарно-гигиеническое исследование факторов внешней среды
- 5.Порядок организации и проведения медицинских осмотров
- 6.Влияние влажности среды на микроорганизмы
- 7.Влияние химического состава среды на микроорганизмы
- 8.Влияние температуры среды на микроорганизмы
- 9.Влияние лучистой энергии и ультразвуковых колебаний среды на микроорганизмы
- 10.Влияние биотических факторов среды на микроорганизмы
- 11.Возможные пути регулирования жизнедеятельности микроорганизмов при хранении пищевых продуктов
- 12.Инфекции, источники и механизмы передачи возбудителей
- 13.Пищевые отравления микробного происхождения
- 14.Роль микроорганизмов в охране окружающей среды
- 15.Микрофлора почвы и воздуха
- 16.Микрофлора воды и тела человека
- 17.Микрофлора тары упаковочных материалов
- 18.Микробиология молока и молочных товаров
- 19.Микробиология мяса и мясных товаров
- 20.Микробиология рыбы и рыбопродуктов
- 21.Микробиология яиц и яичных продуктов
- 22.Микробиология круп, муки, макаронных изделий и хлеба
- 23.Микробиология плодов и овощей
- 24.Микробиология переработанных плодов и овощей
- 25.Микробиология консервов

- 26.Микробиология кондитерских товаров
- 27.Санитарные требования к содержанию предприятий торговли
- 28.Личная гигиена работников торговли
- 29.Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов
- 30.Санитарные требования к технологическим процессам
- 31.Микробиологический контроль качества пищевых продуктов
32. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно эпидемиологическое законодательство
- 33.Санитарные требования к продаже и отпуску пищевых продуктов
34. Санитарная оценка доброкачественности пищевых продуктов

1.2 Критерии оценки для проведения дифференцированного зачета по дисциплине

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логично его излагает, умеет тесно связывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу его излагает, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет творческие положения при решении практических задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он обладает знаниями только основного материала, но не усвоил материал в пределах дидактической единицы, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач или решает их с неточностями.

1.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине

Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций обучающегося.

При сдаче дифференцированного зачета:

- знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы;
- степень владения умениями при выполнении практических работ и других заданий.

6. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ____ 20__ г., протокол № ____

Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ____ 20__ г., протокол № ____

Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ____ 20__ г., протокол № ____

Председатель ЦМК _____