

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена по специальности
43.02.15»Поварское и кондитерское дело»

1. **Место дисциплины в структуре ППССЗ.** Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования от 17.05.2012 г. №413. Дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин общеобразовательного цикла.
2. **Цель изучения дисциплины.**
Целями изучения дисциплины являются:
 - получение студентами знаний в области микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания
 - подготовка студентов к применению знаний по микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве специалиста поварского и кондитерского дела.
3. **Основные разделы дисциплины:**
Раздел 1. Микробиология.
Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве
Раздел 3. Физиология питания
4. **Количество часов на освоение дисциплины** составляет 88 часов.
5. **Форма контроля:** Экзамен.