

Аннотация

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер / И.В. Рыбакова; БУ «Когалымский политехнический колледж». – Когалым, 2018.

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа определяет место учебной дисциплины в структуре ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, раскрывает цели, задачи, требования к результатам освоения дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», ее объем, тематическое содержание, условия реализации, требования к минимальному материально-техническому и информационному обеспечению, особенности организации контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины.

Программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» предназначена для изучения основ микробиологии в пищевом производстве, основ физиологии питания, а также основ санитарии и гигиены в пищевом производстве в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.