Аннотация

Программа учебной дисциплины ПО.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена выпускников, освоивших программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело/ И.В. Лукьянова; БУ «Когалымский политехнический колледж». – Когалым, 2021.

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа определяет место учебной дисциплины в структуре ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело раскрывает цели, задачи, требования к результатам освоения дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», 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 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.