**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.01«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» По профессии 260807.01 «Повар, кондитер»**

1. **Область применения программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программыВизингского филиала ГПОУ «КРАПТ» в соответствии с ФОГС по профессии СПО 260807.01 Повар-кондитер.

Рабочая учебная программа ОП.01«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 260807.01 повар-кондитер, 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь, 11176 Бармен, 16399 Официант.

**2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар-кондитер и входит в общепрофессиональный цикл.

**3. Цели и задачи дисциплины.**

**Цель** – развитие общих и формирование профессиональных компетенций по профессии 260807.01 Повар, кондитер, необходимых для реализации профессиональной деятельности, формирование умений и навыков по применению информационно – коммуникационных технологий.

**Задачи:**

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:** - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:** - основные группы микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

**Итоговая аттестация:** в форме дифференцированного зачёта.

**Наименование разделов дисциплины:**

Раздел 1. Основы микробиологии.

Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.

Раздел 3. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве.

**На освоение программы общепрофессиональной дисциплины отведено следующее количество часов:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 27/48/88 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 17/32/59 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 9/16/29 часов.