**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

Настоящая рабочая программа по учебной дисциплине ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве составлена в соответствии с нормативными документами и методическими материалами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. N 1565;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ РК «Феодосийский политехнический техникум».

Данная рабочая программа конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, дает распределение учебных часов по разделам курса с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей обучающихся.

**Цели и задачи:**

Содержание программы учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве направлено на достижение следующих целей:

* **формирование** системы знаний обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствующих требованиям ФГОС СПО;
* **формирование** у обучающихся обобщенного типа мышления, способствующего подготовке специалистов высокой квалификации;
* **развитие** исследовательских и практических интересов обучающихся с учетом современных требований к специалистам;
* **формирование** системы знаний в области основ микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением профессионального образования; программы подготов­ки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины ОП.01Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 83 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 6 часов

в т.ч.в форме практической подготовки обучающегося 64 часа.