**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

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

Настоящая рабочая программа по учебной дисциплине ОП.01Микробиология, 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 19.02.10.Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384;

- 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 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 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 - 78 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 52 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 26 часов, из них:

- консультации – 4 часа.