

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 48 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 2 часа;
- промежуточная аттестация – *экзамен*.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- применять на практике нормативную базу, обеспечивающую приготовление и реализацию потребителям безопасного пищевого сырья и кулинарной продукции.

знать:

- основные критерии безопасности пищевой продукции;
- виды загрязнения сырья и продуктов питания ксенобиотиками химического и биологического происхождения;
- источники загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания;
- способы снижения их вредного воздействия на организм человека.