


Рассмотрена:

Методическим объединением
педагогов ДО

Протокол №1

«28» августа 2019 г.

Руководитель МО

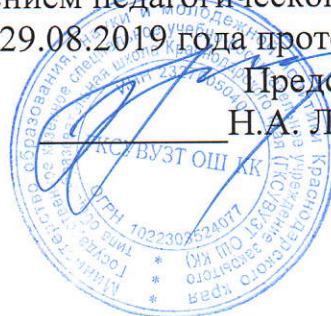


Утверждено

решением педагогического совета
от 29.08.2019 года протокол №1

Председатель

Н.А. Лысенков



Рабочая учебная программа общепрофессиональной дисциплины «*Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве*» использована для профессионального обучения профессии «**Повар**», код **16675**. Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер приказ от 2 августа 2013 года № 798, зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013 года № 29749, приказа МОН РФ от 9 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», которая может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих для подростков с девиантным поведением в специальных учебно-воспитательных учреждениях.

Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

Организация разработчик: Государственное казённое специальное учебно-воспитательное учреждение закрытого типа специальная общеобразовательная школа Краснодарского края для обучающихся с девиантным (общественно опасным) поведением (ГКСУВУЗТ ОШ КК)

Разработчик: Вергуль Елена Ивановна, преподаватель ГКСУВУЗТ ОШ КК

(подпись)

