Аннотация

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / Р.В. Балахнина; БУ «Когалымский политехнический колледж». – Когалым, 2021

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа определяет место учебной дисциплины в структуре ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, раскрывает цели, задачи, требования к результатам освоения дисциплины «Техническое оснащение организаций питания», ее объем, тематическое содержание, условия реализации, требования к минимальному материально-техническому и информационному обеспечению, особенности организации контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины.

Программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания» предназначена для организации ознакомления студентов с основными понятиями, терминами и определениями в области организации обслуживания, классификацией услуг общественного питания, формирования практических умений организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.