

## Аннотация

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 12 «Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных и кондитерских изделий» по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер /Е.С. Кудленок; БУ «Когалымский политехнический колледж». – Когалым, 2021.

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной общепрофессиональной дисциплиной профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу.

Рабочая программа определяет место учебной дисциплины в структуре ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, раскрывает цели, задачи, требования к результатам освоения дисциплины «Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных и кондитерских изделий», 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 «Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных и кондитерских изделий» предназначена для получения дополнительных компетенции, умений и знаний для расширения функциональных обязанностей, соответствующих потребностям работодателей, формирования практических умений в приготовлении и оформлении кулинарных и кондитерских изделий в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.