

Аннотация

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 11 Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных и кондитерских изделий по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания / И.В. Рыбакова; БУ «Когалымский политехнический колледж». – Когалым, 2017.

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

Рабочая программа определяет место учебной дисциплины в структуре ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, 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 изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу подготовки специалистов среднего звена.