

Аннотация

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов 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.

Рабочая программа определяет порядок освоения одного из основных видов профессиональной деятельности в структуре ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, раскрывает требования к результатам освоения профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», его объем, тематическое содержание, условия реализации, требования к минимальному материально-техническому и информационному обеспечению, особенности организации контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля.

Программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» предназначена для организации овладения обучающимися видом профессиональной деятельности: организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, профессиональными и общими компетенциями в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.