

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 18 «ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.18 «Введение в технологию продукции общественного питания»** является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках специальности.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.18 «Введение в технологию продукции общественного питания» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания является общепрофессиональной дисциплиной и принадлежит к профессиональному циклу.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- пользоваться Сборниками рецептур, действующими нормативными документами;
- прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки.

знать:

- основные понятия, термины и определения в области технологии,

- этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной продукции,

- классификацию, характеристику способов обработки продуктов;

- классификацию и ассортимент кулинарной продукции;

- процессы, формирующие качество готовой продукции; изменения основных питательных веществ в процессе приготовления пищи

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 39 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 26 часов;

самостоятельной работы обучающегося -13 часов.