

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.13 «Национальная кухня»**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 «Национальная кухня» 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 ОП.13 «Национальная кухня» 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 «Национальная кухня» 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:***

- разработать новые виды продукции;
- разрабатывать технологическую документацию на новые виды продукции;
- производить необходимые технологические расчеты.

***В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:***

- характерные особенности национальной кухни;
- нормативную базу;
- принципы производства;

- классификацию и ассортимент кулинарной продукции национальной кухни;
- требования к качеству;
- правила оформления и отпуска.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 24 часа.