

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.10 КУЛИНАРИЯ НАРОДОВ МИРА**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 100 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 84 часа;
- самостоятельная работа обучающегося – 8 часов;
- промежуточная аттестация – экзамен.

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

**общие компетенции:**

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

**профессиональные компетенции:**

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

***уметь:***

- обеспечивать процессы приготовления и контролировать качество технологических процессов приготовления блюд и кулинарных изделий кухонь народов мира.

***знать:***

- организацию процесса и технологические процессы приготовления блюд и кулинарных изделий кухонь народов мира.