Аннотация

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» / Р.В. Балахнина; БУ «Когалымский политехнический колледж». – Когалым, 2021.

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Рабочая программа определяет порядок освоения одного из основных видов профессиональной деятельности в структуре ОПОП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», раскрывает требования к результатам освоения профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, его объем, тематическое содержание, условия реализации, требования к минимальному материально-техническому и информационному обеспечению, особенности организации контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.