

## Аннотация

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер / Р.В. Балахнина; БУ «Когалымский политехнический колледж». – Когалым, 2018.

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа определяет порядок освоения одного из основных видов профессиональной деятельности в структуре ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, раскрывает требования к результатам освоения профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 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 ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» предназначена для организации овладения обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, профессиональными и общими компетенциями в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.