

## Аннотация

Рабочая программа практической подготовки (производственная практика) профессионального модуля ПМ.03 приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»/ Р.В. Балахнина; БУ «Когалымский политехнический колледж». – Когалым, 2021.

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

Рабочая программа практической подготовки (производственная практика) является частью подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» и укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм и основных видов деятельности (ВД), раскрывает цели, задачи, требования к результатам освоения, ее объем, тематическое содержание, условия реализации, требования к минимальному материально-техническому и информационному обеспечению, особенности организации контроля и оценки результатов освоения практической подготовки (производственной практики).

Рабочая программа практической подготовки (производственная практика) предназначена для закрепления и совершенствования приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.