Аннотация

Рабочая программа практической подготовки (производственная практика) 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 квалифицированных рабочих и служащих по профессии 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 профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Рабочая программа практической подготовки (производственная практика) является частью подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» 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.