Аннотация

Рабочая программа практической подготовки (учебная практика) профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и под-готовки к реализации горячих 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 СПО 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 (учебная 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 (учебной практики).

Рабочая программа практической подготовки (учебная практика) предназначена для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.