Аннотация

Рабочая программа практической подготовки (учебная практика) профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 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 практической подготовки (учебная 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 (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.