

	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Рабочая программа ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» профессия 43.01.09 Повар, кондитер
СК – УПД - РП -2.5 -23	

Рассмотрено ПЦК преподавателей
 спец. дисциплин и мастеров п/о
 Протокол № _____
 « _____ » сентября 2023 г.
 _____ Л.В.Цыбденова
 подпись И.О.Фамилия

Утверждено
 Методическим советом
 ГБПОУ «ГЭТ»
 _____ С.А.Ульянова
 подпись И.О.Фамилия
 Протокол № _____
 « _____ » _____ 2023 г.

Согласовано
 Директор ООО «Встреча»
 « _____ » _____ 2023 г.
 _____ Керимова Н.И.
 подпись ф.и.о.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 04. профессии 43.01.09 Повар, кондитер
 «Приготовление, оформление и подготовка к
 реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,
 напитков разнообразного ассортимента»**

Разработчик преподаватель		Мухина Н.Ф.
Проверил зав. отделением		Симонова М.А.
Согласовал: зав. методкабинетом		Ульянова С.А.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования и программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС) по профессиям среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Гусиноозерский энергетический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт программы учебной и производственной практики	5
2.Результаты освоения программы	6
3.Тематический план и содержание программы учебной и производственной практики	6
4.Условия реализации учебной и производственной практики	10
5.Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практик.	15

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии в соответствии с ФГОС СПО по профессии (профессиям) **43.01.09 Повар, кондитер.**

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33.Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Учебная и производственная практики служит для формирования профессиональных навыков у студентов. В её основе лежит активная самостоятельная деятельность студента на предприятии с применением полученных знаний теоретического курса на производстве.

Целью учебной и производственной практики является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по освоению профессиональных модулей.

Задачи:

- закрепление знаний, полученных в процессе обучения.
- изучение производственных условий, а так же технической и технологической организации структуры предприятий.
- изучение современных форм организации труда, вопросов управления персоналом.
- овладение профессиональными навыками, методами организации труда.
- изучение правил приемки и хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, технологических операций подготовки, приготовлению различных блюд общественного питания.
- определение качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и изучение правил подачи, оформления блюд, сервировки столов.
- выявление санитарно-гигиенических условий приготовления блюд и изделий, состояние организации охраны труда и окружающей среды.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику проводится концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Производственная практика проводится в течение учебного года, согласно утвержденного учебного плана.

2. Результаты освоения программы

Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Студент, освоивший Профессиональные модули должен обладать **общими компетенциями (ОК)**, включающими в себя способность:

ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

3. Тематический план и содержание программы учебной и производственной практик.

3.1 Структура и содержание учебной практики по профессии: 43.01.09

Повар, кондитер

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), видов работ учебной/производственной практики	Содержание материала учебной/производственной практики	Объем часов
1	2	3

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		Объем часов
УП. 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	Выполняемые работы	72
Тема: Приготовление оформление, отпуск и презентация холодных сладких блюд	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных сладких блюд традиционного ассортимента- свежие яблоки, груши и другие фрукты	6
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных сладких блюд традиционного ассортимента: желе, муссы, самбуки.	6
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных сладких блюд: кисели, компоты в том числе регионального традиционного ассортимента: кисели, компоты (черемуха, облепиха, смородина, вишня)	6
Тема: Приготовление оформление, отпуск и презентация холодных напитков	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных прохладительных напитков молочный с соком плодовым или ягодным, молочного коктейля,	6
	Приготовление кофе – гляссе, напитка апельсинового, клюквенного, ананасового фраппе	6
Тема: Приготовление оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента: штруделя, сладких блинчиков.	6
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (яблок в тесте).	6
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд регионального традиционного ассортимента (сметана кипяченая к лепешка, блинам, шаньгам, саламата, яблок в слойке)	6
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (яблоки печеные, яблоки с рисом)	6

Тема: Приготовление оформление, отпуск и презентация горячих напитков	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков (чай и способы его подачи; кофе на молоке и способы его подачи)	6
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков (сбитня пряного)	6
Дифференцированный зачет		6
Итого		72

3.2 Структура и содержание учебной практики по профессии: 43.01.09

Повар, кондитер

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ,) и видов работ производственной практики	Содержание материала учебной/производственной практики	Объем часов
1	2	3
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		
ПП. 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сладким блюдам, десертам и напиткам при приемке продуктов со склада.	6
	2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию для приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков.	6
	3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, запекании, варке, охлаждении, заливании желе. Поддержание рабочего	24

	места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	6
	4. Использование различных технологий приготовления сладких блюд, десертов и напитков и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.	
	5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса готовых блюд и напитков	6
	6. Оформление и подача с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.	12
	7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации холодных и горячих сладких блюд и напитков с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	6
	Дифференцированный зачет	6
	Итого ПП	72

4. Условия реализации учебной и производственной практики

4.1 Формы итоговой аттестации.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики проводится дифференцированный зачет.

Оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

1. Весы настольные электронные;
2. Пароконвектомат;
3. Конвекционная печь;
4. Жарочный шкаф
5. Кофе-машина, кофемолки, кофеварки
6. Электроплита
7. Электрофритюрница
8. Гриль-саламандра
9. Взбивальная машина (настольная)
10. Блендер с насадкой для взбивания
11. Миксер для коктейлей
12. Процессор кухонный
13. Куттер
14. Слайсер
15. Машина для вакуумной упаковки;
16. Овоскоп;
17. Нитраттестер;
18. Стол производственный с моечной ванной;
19. Производственные столы.
20. Стеллаж для посуды.

- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);

- ножи для удаления сердцевины яблок, желобковый нож, ножи для очистки фруктов, терка-шинковка;
- набор инструментов для карвинга;
- приспособления для вскрытия консервных банок;
- шумовка, дуршлаг;
- соковыжималки ручные;
 - ложки; мерный стакан; сито; шенуа; половник;
 - силиконовые кисточки;
 - кондитерские мешки с насадками;
 - венчики для взбивания;
 - лопатки, шпатель кондитерский;
 - формочки силиконовые порционные; вырубки для гренков;
 - мерные ложки;
 - креманки стеклянные и металлические;
 - набор кастрюль;
 - набор сотейники;
 - набор сковород;
 - кастрюли для варки на пару с сетчатым дном;
 - функциональные ёмкости;
 - противень с высокими бортами;
 - корзины для отходов;
 - стрейч пленка для пищевых продуктов;
 - пергамент, фольга;
 - пакеты для вакуумного аппарата;
 - контейнеры для хранения обработанных фруктов, ягод;
 - перчатки силиконовые.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2 Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 328 с.

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320с.

2. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.-М.: Издательский центр «Академия», 2015.-208с.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2013. - 336 с.

4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-256с.

5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. НЕСВИЖСКИЙ.- 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-352с.

6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. - 160 с.

7. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. -186

8. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд напитков: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 304с.

9. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э Харченко. - 10-е изд., стер.- М., : Издательский центр «Академия», 2017 - 512 с.

Нормативная документация:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Электронные ресурсы:

1. Электронные учебники:

- «Повар. Приготовление вторых блюд».

- «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

- «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов».

Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

2. Электронные пособия:

Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-источники:

1. Домашний пир. Режим доступа: www.kushayte.ru

2. Книга кулинара. Режим доступа: knigakulinara.ru.

3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>

4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

6. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания
Режим доступа: <http://www.100menu.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практики осуществляется мастером в форме дифференцированного зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания - демонстрационный экзамен, который проводится по профессиональному модулю (нескольким профессиональным модулям). Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения демонстрационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, эксперт.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

По результатам освоения каждого вида профессиональной деятельности обучающимся выдается документ государственного образца – сертификат.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
---	--

ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертное наблюдения за действиями обучающихся и оценка их действий, умений в процессе выполнения работ
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	
		В форме дифференцированного зачета

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Оценка практических занятий при выполнении работ на учебной практике

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Оценка практических занятий при выполнении работ на учебной практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Оценка практических занятий при выполнении работ на учебной практике
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Оценка практических занятий при выполнении работ на учебной практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Оценка практических занятий при выполнении работ на учебной практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Оценка практических занятий при выполнении работ на учебной практике
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Оценка практических занятий при выполнении работ на учебной практике
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Оценка практических занятий при выполнении работ на учебной практике
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Оценка практических занятий при выполнении работ на учебной практике
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Оценка практических занятий при выполнении работ на учебной практике
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Оценка практических занятий при выполнении работ на учебной практике

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование направления подготовки / специальности / профессии)

(год набора 2023 , форма обучения очная)

на 202__ / 202__ учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Номер изменения	Раздел рабочей программы	Номера листов			Основание для внесения изменений
		Ис-нен-ных	Новых	Нули-рованных	

Рассмотрен на заседании предметной (цикловой) комиссии

Протокол от « ____ » _____ 20 ____ г. № ____

(должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 504707717602515670935380417862998762092077159056

Владелец Спасов Баир Михайлович

Действителен с 06.03.2023 по 05.03.2024