

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных  
полуфабрикатов**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

г. Петропавловск – Камчатский,  
2023г.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения  
протокол № 8  
от «11» мая 2023 г.  
Председатель И.С. И.С. Щербакова

Утверждаю  
Заместитель директора по учебно-производственной работе  
О.Н. О.Н. Толоконникова  
от «11» мая 2023 г.

**Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 01. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

**Организация-разработчик:**

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

**Разработчики:**

Петрова Оксана Леонидовна, мастер производственного обучения  
Лужникова Ольга Ивановна, мастер производственного обучения

П/П	СОДЕРЖАНИЕ	СТР
1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2	ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ	6
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИИ	8
4	ФОРМА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	12
5	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
6	ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ	16

## **Область применения программы**

Рабочая программа 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: Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

**Производственная практика** 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 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 также 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.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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 рассредоточено, 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.

### **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 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

**Структура и содержание производственной практики по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики	Содержание материала учебной/производственной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладным соответствия заявке.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными</li> </ol>	180	3

методами. б. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирования (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции		
<b>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов</b>	<b>43</b>	
Тема 1. Знакомство с предприятием, Инструктаж по безопасным условиям труда, технике безопасности, организации рабочего места при выполнении работ в условиях производства.	7	
Тема 2. Организация рабочих мест для механической кулинарной обработки овощей, грибов.	7	
Тема 3. Организация рабочих мест для механической кулинарной обработки рыбы поступающей на производство и нерыбных продуктов моря.	7	
Тема 4. Организация рабочих мест для механической кулинарной обработки мяса.	7	
Тема 5. Организация рабочих мест для механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика.	8	
Тема 6. Выполнение комплексных работ по организации рабочих мест для механической кулинарной обработки в заготовочных цехах.	7	
<b>Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из овощей</b>	<b>43</b>	
Тема 7. Выполнение процессов механической кулинарной обработки клубнеплодов, в соответствии с технологическим процессом, для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	7	
Тема 8. Выполнение процессов механической кулинарной обработки	7	



корнеплодов в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		
Тема 9. Выполнение процессов механической кулинарной обработки луковых и капустных овощей в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	7	
Тема 10. Выполнение процессов механической кулинарной обработки плодовых овощей, в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	8	
Тема 11. Выполнение процессов механической кулинарной обработки и подготовки грибов в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	7	
Тема 12. Выполнение комплексных работ механической кулинарной обработки в соответствии с технологическим процессом для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	7	
<b>Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы</b>	<b>43</b>	
Тема 13. Выполнение процессов механической кулинарной обработки и подготовки чешуйчатой рыбы в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	7	
Тема 14. Выполнение процессов механической кулинарной обработки некоторых видов рыбы, в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	7	
Тема 15. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	8	
Тема 16. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	7	
Тема 17. Выполнение процессов механической кулинарной обработки нерыбных продуктов моря, в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	7	
Тема 18. Выполнение комплексных работ механической кулинарной	7	

	обработки в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Порционирование изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования		
	<b>Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</b>	51	
	Тема 19. Выполнение процессов механической кулинарной обработки мяса, в соответствии с технологическим процессом, для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 20. Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	8	
	Тема 21. Выполнение механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика, в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 22. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 23. Выполнение процессов механической кулинарной обработки мясной котлетной массы, в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 24. Выполнение процессов механической кулинарной обработки субпродуктов, в соответствии с технологическим процессом для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 25. Дифференцированный зачет	8	
	<b>Итого III</b>	<b>180</b>	

## **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.

### **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства. Организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания. Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

1) Основное оборудование:

- весы настольные электронные - 15 шт.;
- пароконвектомат -1 шт.;
- конвекционная печь - 1 шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;
- расстоечный шкаф - 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося - 7 шт.;
- фритюрница - 1 шт.;
- электрогриль(жарочная поверхность) - 1 шт.;
- плита wok - 1 шт.;
- гриль сламандр - 1 шт.;
- электроблинница - 1 шт.;
- электромармиты - 3 шт.;
- кофемашина с капучинатором - 1 шт.;
- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) - 1 шт.;
- ховоли (оборудование для варки кофе кофе на песке) - 2 шт.;
- электромармит - 1 шт.;
- шкаф холодильный -1 шт.;
- шкаф морозильный – 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;
- льдогенератор - 1 шт.;
- гранитор;
- охлажденный прилавок - витрина -1 шт.;
- фризер -1 шт.;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой -1 шт.;
- тестораскаточная машина - 1 шт.;
- планетарный миксер - 5 шт.;
- диспансер для подогрева тарелок - 1 шт.;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;

- слайсер - 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;
- процессор кухонный - 1 шт.;
- овощерезка - 1 шт.;
- миксер для коктейлей - 1 шт.;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;
- кофемолка - 1 шт.;
- лампа для карамели - 1шт.;
- аппарат для темперирования шоколада - 1шт.;
- стол с охлаждаемой поверхностью - 1шт.;
- сифон – 3 шт.;
- газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт.;
- барная станция для порционирования соусов – 1 шт.;
- набор инструментов для карвинга – 15 шт.;
- овоскоп-1шт.;
- нитротестер – 1 шт.;
- машина посудомоечная - 1 шт.;
- стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;
- стеллаж передвижной - 2 шт.;
- моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;
- набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;
- набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;
- сковорода - 15 шт.;
- сковорода гриль - 5 шт.;
- набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -15 комплектов;
- подставка для разделочных досок - 15 шт.;
- мерный стакан - 15 шт.;
- венчик -15 шт.;
- миски нержавеющей сталь - 45 шт.;
- сито - 15 шт.;
- шенуа -15 шт.;
- лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;
- половник - 7 шт.;
- шумовка - 5 шт.;
- шипцы кулинарные универсальные - 5 шт.;
- шипцы кулинарные для пасты -2 шт.;
- набор ножей «поварская тройка» - 15 шт. ;
- насадки для кондитерских мешков - 3 комплекта;
- набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;

- корзина для мусора - 4 шт.
- Учебный кондитерский цех:
- весы настольные электронные -15 шт.;
- пароконвектомат - 1шт.;
- конвекционная печь - 1шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;
- подовая печь для пицци – 1 шт.;
- расстоечный шкаф – 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные -7 шт.;
- фритюрница – 1 шт.;
- электроблинница-1шт.;
- шкаф холодильный -1 шт.;
- шкаф морозильный – 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки – 1 шт.;
- льдогенератор - 1 шт.;
- фризер - 1 шт.;
- тестораскаточная машина настольная – 1 шт.;
- планетарный миксер (с венчиками: пудровый, плоскорешетчатый, спиральный) – 2 шт.;
- тестомесильная машина (настольная) - 1 шт.;
- миксер (погружной) -1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- куттер - 2 шт.;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;
- пресс для пиццы - 1 шт.;
- лампа для карамели - 1 шт.;
- аппарат для темперирования шоколада - 1 шт.;
- сифон - 3 шт.;
- газовая горелка (для карамелизации) - 3 шт.;
- термометр инфракрасный - 1 шт.;
- термометр со щупом - 2 шт.;
- аэрограф;
- овоскоп - 1 шт.;
- нитроттестер – 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная -1 шт.;
- производственный стол с моечной ванной - 7 шт.;
- производственный стол с деревянным покрытием-1 шт.;
- производственный стол с мраморным покрытием - 1 шт.;
- моечная ванна (двухсекционная) - 1 шт.;
- стеллаж передвижной - 1 шт.;
- дежи к тестомесильной машине - 2 шт.;
- дежи к миксерам – 4 шт.;

- миски из нержавеющей стали – 3 шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 8 шт.;
- кастрюли 1,5 - 2 л - 8 шт.;
- сковорода - 7 шт.;
- разделочные доски (пластик): белая – 1 шт.;
- подставка для разделочных досок;
- миски полусферические - 2 шт.;
- мерный стакан – 1 шт.;
- противни – 10 шт.;
- перфорированные противни для багетов - 4 шт.;
- венчик - 1 шт.;
- сито - 1 шт.;
- шенуа - 1 шт.;
- лопатки - 2 шт.;
- щипцы универсальные -5 шт.;
- сребки пластиковые - 10 шт.;
- скребки металлические - 4 шт.;
- кисти силиконовые - 10 шт.;
- круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см - по 4 шт. каждого вида;
- формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) - 30 шт.;
- формы для саваренов - 4 шт.;
- формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого - 30 шт.;
- нож - 1 шт.;
- нож пилка (300 мм)-2 шт.;
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см) - 4 шт.;
- кондитерские мешки - 1 шт.;
- насадки для кондитерских мешков -2 комплекта.;
- ножницы - 7 шт.;
- резцы (фигурные) для теста, марципана – 3 шт.;
- кондитерские гребенки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для выпечки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для макарун, эклеров - 3 шт.;
- вырубки (выемки) для печенья, пряников - 3 комплекта;
- формы для конфет - 4 шт.;
- формы для шоколадных фигур - 4 шт.;
- набор молдов для мастики, карамели, шоколада - 4 шт.;
- набор мерных ложек - 3 шт.;
- скалки рефленные - 5 шт.;
- скалки - 1 шт.;
- делитель торта - 3 шт.;
- терки - 3 шт.;

- трафареты - 5 шт.;
- решетка с поддоном для глазирования - 2 шт.;
- инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом - 3 шт.;
- силиконовые коврики для айсинга - 4 шт.;
- перчатки для карамели - 2 шт.;
- помпа для работы с карамелью - 2 шт.;
- подставки для тортов - 7 шт.;
- набор выемок - 2 комплекта;
- совки для сыпучих продуктов - 4 шт.;
- подносы - 8 шт.;
- дуршлаг - 4 шт.;
- подложки для тортов (деревянные) - 4 шт.;
- корзина для мусора - 4 шт.

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.

### **Информационное обеспечение обучения**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник – М.: ОИЦ «Академия», 2018
2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания – М.: ОИЦ «Академия», 2018
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: ОИЦ «Академия», 2018
4. Потапова И.И. Основы технологии производства продукции общественного питания – М.: ОИЦ «Академия», 2018
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491865>
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513899>

7. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 192 с.



**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ 01. «Процессы приготовления, подготовки к реализации  
кулинарных полуфабрикатов»  
43.01.09 Повар, кондитер  
для студентов набора 2023 года  
на базе основного общего образования  
на 2023/2024 учебный год**

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, протокол № 4 от 15 декабря 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	2.2.	<p><b>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов</b></p> <p>Внесены следующие изменения: В рамках темы обучающимся предлагается выполнить следующие задания: Оформление заявки на сырье, продукты. Изменения направлены на формирование у обучающихся следующих предпринимательских компетенций: - Персональная эффективность (эффективное личное планирование задач, умение расставлять приоритеты, умение доводить начатое до конца).</p>	<p>Приказ Министерства просвещения Российской Федерации №П-252 от 26.07.22 «О присвоении статуса федеральной пилотной площадки федерального государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» Приказ Министерства образования Камчатского края №526</p>

			от 01.07.2022 «Об инновационной деятельности, осуществляемой в образовательных организациях Камчатского края»
--	--	--	---