

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Керченский технологический техникум»**

СОГЛАСОВАНО

Начальник цеха питания

АО «Строительный завод

Им. Г.Ф.Ветомы

для Ф.А.Вышковская

2023г



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**«ПМ.07. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ДЛЯ КУЛИНАРНОГО
ПРОИЗВОДСТВА»**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля учебной практики ПМ.07 Освоение рабочей профессии 16675 повар_разработана на основе ФГОС СПО П П С С 3 / ППКРС по специальности специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года (регистрационный № 44828) и рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум».

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум»

Разработчики:

Мицкая А.А преподаватель спецдисциплин

Программа рассмотрена и одобрена на заседании

ЦМК Повар-кондитер

Протокол № 40 от «11» 05 2023 г.

Председатель Баранова Н.Ф. Ф.И.О.

Программа рекомендована к утверждению на заседании

Методического совета ГБПОУ РК «КТТ»

Протокол № 5 от «24» 05 2023 г.

Председатель МС [подпись] Ф.И.О.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы учебной практики .	4
2.	Тематический план и содержание учебной практики	6
3.	Условия реализации программы учебной практики	10
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	13
5.	Лист дополнений и изменений к рабочей программе учебной практики	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар" является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ППССЗ/ППКРС Область применения программы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.1 Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате изучения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар" и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1 Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по профессии Повар
ПК 7.1	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 7.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 7.3	Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.4	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 7.5	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи и кролика
ПК 7.6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.7	Приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

1.2.3. В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	иметь практический опыт в:
Знать	– обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; – обработки рыбного сырья; – приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы; – приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; – подготовки гастрономических продуктов; – приготовления и оформления холодных блюд и закусок; подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога
Уметь	– знать: – рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; – виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов; – признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов; – правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. уметь: – приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки; – варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца; – жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной); – запекать овощные и крупяные изделия; – процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия; порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.

1.3 Личностные результаты освоения программы воспитания техникума

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов с учетом рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум».

ЛР 13	Готовность обучающегося соответствовать ожиданиям работодателей: ответственный сотрудник, дисциплинированный, трудолюбивый, нацеленный на достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующий с членами команды, сотрудничающий с другими людьми, проектно мыслящий.
ЛР 14	Приобретение обучающимися навыка оценки информации в цифровой среде, ее достоверность, способности строить логические умозаключения на основании поступающей информации и данных.
ЛР 15	Приобретение обучающимися социально значимых знаний о нормах и традициях поведения человека как гражданина и патриота своего Отечества.
ЛР 16	Приобретение обучающимися социально значимых знаний о правилах ведения экологического образа жизни о нормах и традициях трудовой деятельности человека о нормах и традициях поведения человека в многонациональном, многокультурном обществе.
ЛР 17	Ценностное отношение обучающихся к своему Отечеству, к своей малой и большой Родине, уважительного отношения к ее истории и ответственного отношения к ее современности.
ЛР 18	Ценностное отношение обучающихся к людям иной национальности, веры, культуры, уважительного отношения к их взглядам.
ЛР 19	Уважительное отношение обучающихся к результатам собственного и чужого труда.
ЛР 20	Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д
ЛР 21	Мотивированный на реализацию профессиональной карьеры на территории Республики Крым
ЛР 22	Приобретение навыков общения и самоуправления.
ЛР23	Получение обучающимися возможности самораскрытия и самореализации личности.
ЛР 24	Ценностное отношение обучающихся к культуре, и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.
ЛР 25	Умение реализовать лидерские качества на производстве
ЛР 26	Стрессоустойчивость, коммуникабельность
ЛР 27	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 28	Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.
ЛР 29	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 30	Мотивация самообразованию и развитию.
ЛР 31	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.

1.4. Количество часов на освоение учебной практики:

Всего –36 часа

в том числе в форме практической подготовки – 36 час

2.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**2.1 Количество часов на освоение программы учебной практики**

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов практики	Кол-во часов	Учебная практика (часов)
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ПК 7.5 ПК 7.6	Раздел УП 1. Приготовление блюд из овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	6	6
	Раздел УП 2. Приготовление супов и соусов	6	6
	Раздел УП 3. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	6	6
	Раздел УП 4 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	6	6
	Раздел УП 5 Приготовление сладких блюд и напитков	6	6

6	Содержание (виды работ)		Кол-во часов
1	2		3
ПМ 07.01 Освоение рабочей профессии 16675 Повар	Виды работ		36
Раздел УП 1. Приготовление блюд из овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			6
Тема 1. Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов. Приготовление каш и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. Приготовление блюд из творога, мучных блюд из теста, разнообразного ассортимента.	Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования, Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Для приготовления каш и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий , гречневая каша, рисовая каша Для приготовления яйца вкрутую, омлет, пудинг из творога, вареники с творогом, сырники из творога, запеканка из творога, пирожки жареные, пончики, ватрушки, пицца. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения .		6
Раздел УП 2. Приготовление супов и соусов			
Тема 2. Приготовление щей, борщей, приготовление рассольников, солянок, приготовление овощных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, приготовление молочных, холодных, сладких и прозрачных супов. Приготовление простых горячих соусов, приготовление простых холодных соусов.	Инструктаж по охране труда при работе в горячем цехе. Организация процесса приготовления, хранения и реализации супов и соусов. Приготовление борщей. рассольников. картофельных супов. картофельных супов с бобовыми, макаронными изделиями, супов с крупами, молочных и сладких супов, холодных супов. Оформление и отпуск супов. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Для приготовления соусов красного и белого и их производных соус. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.		6
Раздел УП 3. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролик			
Тема 3.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного		6 8

Приготовление блюд из отварной, припущенной, тушеной, жареной рыбы основным способом и во фритюре, запеченной рыбы. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Приготовление блюд из отварного, жареного крупным куском мяса, мелким куском, жареного порционным куском. Приготовление блюд из тушеного, запеченного мяса. Приготовление блюд из рубленой массы, из котлетной массы. Приготовление блюд из субпродуктов. Приготовление блюд из птицы.	инвентаря и посуды. Для приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, рыбы разнообразного ассортимента. Из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Приготовление блюд, мясо отварное, свинина жареная, грудинка фаршированная, бефстроганов, поджарка бифштекс, лангет, котлета натуральная, мясо шпигованное мясо, тушеное, запеканка картофельная с мясом, голубцы с мясом и рисом, бифштекс рубленый, люля-кебаб котлеты, биточки, тефтели язык отварной, печенй жареная котлеты по-киевски, котлеты рубленые из птицы, шницель. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.	
Раздел УП 4 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		
Тема 4 Приготовление бутербродов открытых и закрытых. Приготовление салатов из сырых, вареных овощей. Приготовление винегретов. Приготовление блюд и закусок из яиц и грибов. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса. Приготовление паштета из печени. Приготовление Студней.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, присизводственного инвентаря и посуды. Для приготовления бутербродов с сыром, с колбасой сэндвичи салат из свежих помидоров, салат из белокочанной капусты, салат витаминный, салат рыбный, салат картофельный, салат мясной, салат столичный, винегрет овощной. Яйца фаршированные, грибы соленные или маринованные с луком сельдь с гарниром, сельдь с картофелем и маслом, сельдь рубленая, рыба отварная с гарниром и хреном.Для приготовления блюд рыба жаренная под маринадом, ветчина с гарниром, мясо отварное с гарниром паштет из печени студень говяжий. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.	6
Раздел УП 5 Приготовление сладких блюд и напитков		
Тема 5 Приготовление компотов .Приготовление желированных блюд Приготовление горячих сладких блюд Приготовление десертов.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Для приготовления компот из свежих плодов и ягод, компот из сухих фруктов и ягод, компот из смеси сухофруктов кисель из свежих ягод, кисель молочный, желе яблочное, желе из плодов и ягод свежих пудинг рисовый, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками банановый десерт, пудинг с консервированными плодами, мусс, самбук. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
Всего		36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает прохождение учебной практики в учебной лаборатории/мастерской или на базовых предприятиях в соответствии с заключенными договорами и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

Профессиональная лаборатория ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум», осуществляет образовательную деятельность по **43.02.15. Поварское и кондитерское дело.**

Располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение «Учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков»:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

- оборудование профессиональной лаборатории и рабочих мест:
- технические средства обучения:
- технологическое оснащение:

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь;
- Микроволновая печь;
- Плита электрическая;
- Плита индукционная;
- Фритюрница;
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;

- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Миксер для коктейлей;
- Кофемолка;
- Набор инструментов для карвинга;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

(обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Производственный стол с металлическим покрытием
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начал. проф. образования / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 210 с.
2. Богатырева Е.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности: учеб. пособия: - М.: Академкнига/Учебник, 2016, -185с.:ил.
3. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. -320с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. -240с.
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. -288с., [16]с. цв. ил.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для начал. проф. образования. – М.: издательский центр «Академия», 2016. – 512 с.
1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для сред. проф. образования. – М.: издательский центр «Академия», 2012. – 190 с.
2. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
4. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
5. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов.
6. ТИ Р М-045-2002 (Типовая инструкция по охране труда для повара)
7. СанПин 42-123-5774-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания
8. ГОСТ Р 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения"

Интернет- ресурсы:

1. Каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pekari.ru/catalog/obo/> (дата обращения: 20.08.2013)
2. Комплексное оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.eq-vip.ru/articles/> (дата обращения: 15.09.2014)
3. Справочник для начинающих и опытных поваров [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://supercook.ru/za-01.html> (дата обращения: 26.10.2014)
4. Кулинария [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://charme.sainfo.ru/cook.php?t=c17> (дата обращения: 12.10.2014)
5. Моя кухня [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.moykuhny.ru/page-87.html> (дата обращения: 08.11.2014)
6. Словарь повара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://food-formula.narod.ru/infopage/02info/1-kulinarnyi-slovar.html>
7. Ресторанное дело [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.restoranoff.ru. (дата обращения: 06.04.2015)
8. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – <http://www.100menu.ru/> (дата обращения: 14.12.2014)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 7.1.Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	Умеет производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 7.2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Умеет производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК.7.3. Готовить основные супы и соусы.	Умеет готовить основные супы и соусы
ПК 7.4.Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.	Умеет производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
ПК 7.5Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.	Умеет производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 7.6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.	Умеет готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
ПК 7.7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки	Умеет готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
ОК. 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности . Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.
ОК. 02. Осуществлять поиск,	Планирование информационного поиска из широкого

анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности
ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития исамообразования
ОК. 04. Работать в коллективе икоманде, эффективно взаимодействовать с коллегами,руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональнойдеятельность
ОК. 05. Осуществлять устную иписьменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе
ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.
ОК. 07. Содействовать эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности, при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.
ОК. 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.
ОК. 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Составлять бизнес план; Презентовать бизнес-идею; Определение источников финансирования; Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела.

Лист дополнений и изменений к рабочей программе учебной практики
по ПМ.07 Освоение рабочей профессии 16675 повар
на 20__ - 20__ учебный год

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Дополнения и изменения к рабочей программе учебной практики на 2022- 2023
учебный год по ПМ.07 Освоение рабочей профессии 16675 повар

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

В рабочую программу внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в рабочей программе рассмотрены и согласованы на
заседании цикловой методической комиссии

«__» __ 20__ г. (протокол №__).

Председатель цикловой методической комиссии _____ Ф.И.О.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 468811232729010145642545975927204539216488993145

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен с 05.02.2025 по 05.02.2026