

Министерство образования и науки Челябинской области  
филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения  
«Троицкий технологический техникум» в с. Октябрьское

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПП.04 Производственная практика**

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

с.Октябрьское, 2025

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

## **1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики**

В результате изучения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

### **1.1.1. Перечень профессиональных компетенций**

| <b>Код</b> | <b>Владеть навыками</b>  |
|------------|--|
| ПК 4.1     | Подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| ПК 4.2     | Приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов<br>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  |
| ПК 4.3     | Приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов<br>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи   |
| ПК 4.4     | Приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков<br>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  |
| ПК 4.5     | Приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков;<br>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  |

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики**

Рекомендуемое количество часов на освоение производственной практики: 36 часов

Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачёт)

