Аннотация к рабочей программе производственной практики
ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей
по профессии 19.01.04 «Пекарь»

Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС

Разработчики: Шарафутдинова Л.А., преподаватель спец. дисциплин первой квал. категории, Киселева Е.Г мастер производственного обучения.

Программа состоит из 5 тем: 1.Изучениеассортимента используемых заквасок на АО «Челны-Хлеб» 2.Подготовка дрожжей к производству.3. Приготовление заквасок из дрожжей и изучение оборудования. 4-5 Определение норм закладки дрожжей для различных изделий.

Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы **36 часов**.

Итоговая аттестация в форме защиты отчета.

Зам. директора по НМР
_____ Е.В. Табарова

Председатель ЦМК «Технологии продукции общественного питания»
_____ Ю.В. Калганова