Аннотация к рабочей программе производственной практики

ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции

по профессии 19.01.04 «Пекарь»

Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС

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

Программа состоит из 5 тем: 1. Изучение условий хранения хлеба. 2.Изучение санитарных требований к остывочному отделению, экспедиции и транспортированию готовых изделий 3.Органолептическая оценка хлеба, изучение дефектов хлеба и хлебобулочных изделий. 4. Правила укладки, упаковки и маркировки готовой хлебобулочной продукции.5.Правила укладки, упаковки и маркировки готовой кондитерской продукции.

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. декана по НМР

_____Е.В.Табарова

Председатель ЦМК «Технология продукции общественного питания»

_____Ю.В. Калганова