

## Аннотация

### **Рабочая программа практической подготовки (производственная практика) профессионального модуля:**

- ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» /И.В. Рыбакова; БУ «Когалымский политехнический колледж». – Когалым, 2017.

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа практической подготовки (производственная практика) является частью подготовки квалифицированных рабочих и служащих по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» основных видов деятельности (ВД), раскрывает цели, задачи, требования к результатам освоения, ее объем, тематическое содержание, условия реализации, требования к минимальному материально-техническому и информационному обеспечению, особенности организации контроля и оценки результатов освоения практической подготовки (производственной практики).

Рабочая программа практической подготовки (производственная практика) предназначена для организации изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих основную профессиональную образовательную программу подготовки специалистов среднего звена.