

**КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБПОУ «ДМИТРИЕВСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

Дмитриев
2018

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка), входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

Организация-разработчик:

ОБПОУ «Дмитриевский сельскохозяйственный техникум»

Разработчик: Шумайлова Наталья Федоровна, преподаватель ОБПОУ «Дмитриевский сельскохозяйственный техникум»

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Протокол № 10 от «15» мая 2018 г.

Председатель П(Ц)К Колычева (Колычева Н.Н.)

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета техникума

Протокол № 21 от «22» мая 2018г.

И.о. председателя педагогического совета Фролов (Фролов В.Н.)