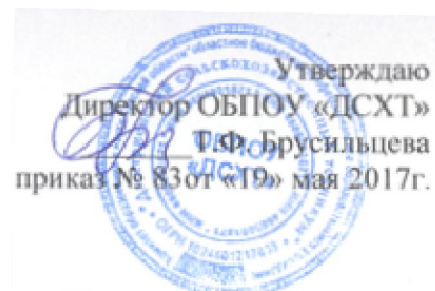


КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБПОУ «ДМИТРИЕВСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация выпускника

Повар, кондитер

Форма обучения

Очная

Дмитриев  
2017

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее  
ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 19.01.17  
Повар, кондитер

Организация – разработчик: ОБПОУ «ДСХТ» Фатежский филиал

Разработчик: Шумайлова Наталья Фёдоровна – преподаватель Фатежского  
филиала

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд  
и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста  
рассмотрена и одобрена на заседании предметно (цикловой) комиссии  
по профессиональным дисциплинам Фатежского филиала ОБПОУ  
«ДСХТ».

Протокол №10 от «19» мая 2017 г.

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

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и  
гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога,  
тестарассмотрена на педагогическом совете ОБПОУ «ДСХТ»  
Протокол №18 от «19» мая 2017 г.

Брусильцева Т.Ф. ( Брусильцева Т.Ф.)