

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

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОБПОУ «ДСХТ»  
Г.Ф. Брусильцева  
Приказ № 54 «15» марта 2017 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
холодной кулинарной продукции**

по специальности среднего профессионального образования

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Базовая подготовка

Квалификация выпускника

Техник-технолог

Форма обучения

очная

Дмитриев

2017

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящий в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: ОБПОУ «Дмитриевский сельскохозяйственный техникум»

Разработчик:

Шалиманова Надежда Петровна, преподаватель ОБПОУ «ДСХТ»


Рабочая программа профессионального модуля ОП.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции рассмотрена и одобрена на заседании П(Ц)К специальных дисциплин

Протокол № 7/1 от «14» марта 2017 г.

Председатель П(Ц)К  Н.В. Маслова

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета техникума

Протокол № 13 от «15» марта 2017 г.

Председатель педагогического совета  Т.Ф. Брусильцева