

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



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОБПОУ «ДСХТ»  
Т.Ф. Брусильцева  
Приказ № 83 от «19» мая 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНЫХ ПРАКТИК**

- по ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов
- по ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
- по ПМ.03 Приготовление супов и соусов
- по ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы
- по ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- по ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
- по ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков
- по ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

по профессии среднего профессионального образования

**19.01.17 Повар, кондитер**

Квалификации выпускника

Повар  
Кондитер

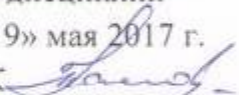
Форма обучения  
очная


Дмитриев  
2017

Рабочая программа учебных практик разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) профессии 19.01.17 Повар, кондитер, положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждённое приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 года № 291

Организация - разработчик: ОБПОУ «Дмитриевский сельскохозяйственный техникум»

Разработчик: Шалиманова Надежда Петровна, мастер производственного обучения ОБПОУ «ДСХТ»

Рабочая программа учебных практик рассмотрена и одобрена на заседании П(Ц)К специальных дисциплин  
Протокол №10 от «19» мая 2017 г.  
Председатель П(Ц)К  Н.В. Маслова

Рабочая программа учебных практик рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета техникума  
Протокол №18 от «19» мая 2017 г.  
Председатель педагогического совета  Т.Ф. Брусильцева