

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «ДСХТ»
Ф. Брусильцева
Приказ № 154 от 15 марта 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной 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 учебной практики профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной 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 учебной практики профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной 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 учебной практики профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета техникума

Протокол № 13 от «15» марта 2017 г.

Председатель педагогического совета  Т.Ф. Брусильцева

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «ДСХТ»
Ф. Брусильцева
Приказ № 154 от «15» марта 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**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 учебной практики 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 учебной практики профессионального модуля ПМ.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 учебной практики 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

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



УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «ДСХТ»
Т.Ф. Брусильцева
Приказ № 154 от «15» марта 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.03 Организация процесса и приготовление сложной горячей
кулинарной продукции**

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

Квалификация выпускника

Техник-технолог

Форма обучения

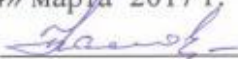
очная


Дмитриев
2017

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 г.; зарегистрированный министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.)

Организация - разработчик: ОБПОУ «Дмитриевский сельскохозяйственный техникум»

Разработчик: Ивашкина Антонина Дмитриевна, преподаватель ОБПОУ «ДСХТ»

Рабочая программа учебной практики ПМ. 03 Организация процесса и приготовление сложной горячей 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 учебной практики ПМ. 03 Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета техникума
Протокол № 13 от «15» марта 2017 г.
Председатель педагогического совета  Т.Ф. Брусильцева

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «ДСХТ»
Ф. Бродильнева
Приказ № 54 от 15 марта 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**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

Квалификация выпускника

Техник-технолог

Форма обучения

очная

Дмитриев
2017

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.04
Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных мучных кондитерских изделий.

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов
для сложной 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 учебной практики профессионального модуля ПМ.04
Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных мучных кондитерских изделий 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 учебной практики профессионального модуля ПМ.04
Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных мучных кондитерских изделий рассмотрена и одобрена на
заседании педагогического совета техникума

Протокол №13 от «15» марта 2017 г.

Председатель педагогического совета  Т.Ф. Брусильцева