

## 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Год набора 2022

по программе базовой подготовки: основное общее образование

Индекс	Наименование практики
УП	Учебная практика
УП.01	Учебная практика Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке (ПМ.01)
УП.02	Учебная практика Производство хлеба и хлебобулочных изделий (ПМ.02)
УП.03	Учебная практика Производство кондитерских изделий (ПМ.03)
УП.04	Учебная практика Производство макаронных изделий (ПМ.04)
УП.05	Учебная практика Организация работы структурного подразделения (ПМ.05)
УП.06	Учебная практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь) (ПМ.06)
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности) Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке (ПМ.01)
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности) Производство хлеба и хлебобулочных изделий (ПМ.02)
ПП.03	Производственная практика ( по профилю специальности) Производство кондитерских изделий (ПМ.03)
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности) Производство макаронных изделий (ПМ.04)
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности) Организация работы структурного подразделения (ПМ.05)
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь) (ПМ.06)
ПДП	Производственная практика (преддипломная)