

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Год набора 2022

по программе базовой подготовки: основное общее образование

Индекс	Наименование практики
УП	Учебная практика
УП.01	Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (ПМ.01)
УП.02	Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ПМ.02)
УП.03	Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ПМ.03)
УП.04	Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ПМ.04)
УП.05	Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ПМ.05)
УП.06	Учебная практика Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (ПМ.06)
УП.07	Учебная практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар) (ПМ.07)
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.01	Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (ПМ.01)
ПП.02	Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ПМ.02)
ПП.03	Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ПМ.03)
ПП.04	Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ПМ.04)
ПП.05	Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ПМ.05)
ПП.06	Производственная практика Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (ПМ.06)
ПП.07	Производственная практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар) (ПМ.07)
ПДП	Производственная практика (преддипломная)