

Специальность:19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

Набор 2020 г.

| Индекс | Наименование практики | Неделя | Часов | Форма аттестации |
|--------|---|--------|-------|------------------|
| УП | Учебная практика | | | |
| УП.01. | Учебная практика (ПМ.01) | 3 | 108 | Зач |
| УП.02. | Учебная практика (ПМ.02) | 1 | 36 | ДифЗач |
| УП.03. | Учебная практика (ПМ.03) | 2 | 72 | ДифЗач |
| УП.04. | Учебная практика (ПМ.04) | 2 | 72 | ДифЗач |
| УП.05. | Учебная практика (ПМ.05) | 2 | 72 | Зач |
| УП.06. | Учебная практика (ПМ.06) | 2 | 72 | ДифЗач |
| ПП | Производственная практика (по профилю специальности) | | | |
| ПП.01. | Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.01) | 2 | 72 | Зач |
| ПП.02. | Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.02) | 1 | 36 | ДифЗач |
| ПП.03. | Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.03) | 2 | 72 | ДифЗач |
| ПП.04. | Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.04) | 3 | 108 | ДифЗач |
| ПП.05. | Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.05) | 2 | 72 | Зач |
| ПП.06. | Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.06) | 3 | 108 | ДифЗач |
| ПДП | Производственная практика (преддипломная) | | | |
| | Итого: | 25 | 684 | |