

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная, заочная

набор 2018 года

Индекс	Наименование практики	Продолжительность практики, недель	Объем практики, часов	Форма аттестации
<b>УП</b>	<b>Учебная практика</b>			
УП.01.	Учебная практика (ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции)	3	108	Зач
УП.02.	Учебная практика (ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции)	1	36	ДифЗач
УП.03.	Учебная практика (ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции)	2	72	ДифЗач
УП.04.	Учебная практика (ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий)	2	72	ДифЗач
УП.05.	Учебная практика (ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов)	2	72	ДифЗач
УП.06.	Учебная практика (ПМ.06 Организация работы структурного подразделения)	2	72	Зач
УП.07.	Учебная практика (ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих( 16675 Повар))	2	72	ДифЗач
<b>ПП</b>	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>			
ПП.01.	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции)	2	72	Зач
ПП.02.	Производственная практика( по профилю специальности) (ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции)	1	36	ДифЗач
ПП.03.	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции)	2	72	ДифЗач
ПП.04.	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий)	3	108	ДифЗач
ПП.05.	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов)	1	36	ДифЗач
ПП.06.	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.06 Организация работы структурного подразделения)	2	72	Зач
ПП.07.	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих( 16675 Повар))	3	108	ДифЗач
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	4	144	ДифЗач
	<b>ИТОГО</b>	<b>32</b>	<b>869</b>	