

Специальность 19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Набор 2024 г.

Индекс	Наименование практики	Продолжительность практики, недель	Объем практики, часов	Форма аттестации
УП.01	Учебная практика Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	1	36	ЗаО
УП.02	Учебная практика Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	1	36	ЗаО
УП.03	Учебная практика Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	1	36	ЗаО
УП.04	Учебная практика Обеспечение деятельности структурного подразделения	1	36	ЗаО
УП.05	Учебная практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)	1	36	ЗаО
ПП.01	Производственная практика Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	5	180	ЗаО
ПП.02	Производственная практика Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	5	180	ЗаО
ПП.03	Производственная практика Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	4	144	ЗаО
ПП.04	Производственная практика Обеспечение деятельности структурного подразделения	2	72	ЗаО
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)	4	144	ЗаО
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	4	144	ЗаО