

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
набор 2021 года

Индекс	Наименование практики	Продолжительность практики, недель	Объем практики, часов	Форма аттестации
УП	Учебная практика			
УП.01	Учебная практика Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке (ПМ.01)	1	36	ДифЗач
УП.02	Учебная практика Производство хлеба и хлебобулочных изделий (ПМ.02)	1	36	ДифЗач
УП.03	Учебная практика Производство кондитерских изделий (ПМ.03)	1	36	ДифЗач
УП.04	Учебная практика Производство макаронных изделий (ПМ.04)	1	36	ДифЗач
УП.05	Учебная практика Организация работы структурного подразделения (ПМ.05)	1	36	ДифЗач
УП.06	Учебная практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь) (ПМ.06)	1	36	ДифЗач
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)			
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности) Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке (ПМ.01)	4	144	ДифЗач
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности) Производство хлеба и хлебобулочных изделий (ПМ.02)	2	72	ДифЗач
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности) Производство кондитерских изделий (ПМ.03)	3	108	ДифЗач
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности) Производство макаронных изделий (ПМ.04)	4	144	ДифЗач
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности) Организация работы структурного подразделения (ПМ.05)	2	72	ДифЗач
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь) (ПМ.06)	4	144	ДифЗач
ПДП	Производственная практика (преддипломная)			
*	ИТОГО	25	900	