

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
набор 2021 года

Индекс	Наименование практики	Продолжительность практики, недель	Объем практики, часов	Форма аттестации
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)	1	36	ДифЗач
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)	1	36	ДифЗач
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)	1	36	ДифЗач
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)	1	36	ДифЗач
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)	1	36	ДифЗач
УП.06	Учебная практика Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (ПМ.06)	1	36	ДифЗач
УП.07	Учебная практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь) (ПМ.07)	1	36	ДифЗач
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)	3	108	ДифЗач
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)	5	180	ДифЗач
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)	3	108	ДифЗач
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)	2	72	ДифЗач
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)	4	144	ДифЗач
ПП.06	Производственная практика Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (ПМ.06)	2	72	ДифЗач
ПП.07	Производственная практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь) (ПМ.07)	4	144	ДифЗач
ПДП	Производственная практика (преддипломная)			
*	ИТОГО	30	1080	