

43.02.15 Поварское и кондитерское дело (практики)

ПЦ. Профессиональный цикл

ПМ.01 Профессиональный модуль: «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

УП.01.01 Учебная практика

ПП.01.01 Производственная практика

ПМ.02 Профессиональный модуль: «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»

УП.02.01 Учебная практика

ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)

ПМ.03 Профессиональный модуль: «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»

УП.03.01 Учебная практика

ПП.03.01 Производственная практика

ПМ.04 Профессиональный модуль: «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»

УП.04.01 Учебная практика

ПП.04.01 Производственная практика

ПМ.05 Профессиональный модуль: «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»

УП.05.01 Учебная практика

ПП.05.01 Производственная практика

ПМ.06 Профессиональный модуль: «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

УП.06.01 Учебная практика

ПП.06.01 Производственная практика

ПМ.07 Профессиональный модуль: «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

УП.07.01 Учебная практика

ПП.07.01 Производственная практика

ПДП.01 Преддипломная практика