

**Практики, предусмотренные для
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(основное общее образование)**

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовок реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

УП.02 Учебная практика

ПП.02 Производственная практика

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовок реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика а

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовок реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

УП.04 Учебная практика

ПП.04 Производственная практика

ПМ.05 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 Учебная практика

ПП.05 Производственная практика

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПП.06 Производственная практика

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)

УП.07 Учебная практика

ПП.07 Производственная практика

ПДП Производственная практика (преддипломная)