

Практики, предусмотренные при освоении ОПОП 43.01.09 Повар, кондитер

Курс	Вид практики	Название практики	Количество часов	Сроки реализации
1 курс	ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
	Учебная практика	УП.01.01 Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий	108 ч. (3 нед)	2 сем
	Производственная практика	ПП.01.01 Работы по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий	72 ч. (7 нед)	2 сем
2 курс	ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
	Учебная практика	УП.02.01 Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144 (4 нед)	3-4 сем
	Производственная практика	ПП.02.01 Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	252 (7 нед)	3-4 сем
3 курс	ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
	Учебная практика	УП.03.01 Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	210 ч. (6 нед)	5-6 сем
	Производственная практика	ПП.03.01 Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	180ч. (5 нед)	6 сем
	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
	Учебная практика	УП.04.01 Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	144 ч. (4 нед)	6-7сем
4 курс	Производственная практика	ПП.04.01 Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	216ч. (6 нед)	7 сем
	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
	Учебная практика	УП.05.01 Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	180ч. (5 нед)	7-8 сем
	Производственная практика	ПП.05.01 Работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	288 ч (8 нед)	8 сем.