

**Перечень практик, предусмотренных образовательной программой по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

УЧЕБНЫЙ ПЛАН (утвержден приказом от «11» апреля 2020 г. № 25-УР)		УЧЕБНЫЙ ПЛАН (утвержден приказом от «09» июля 2018 г. № 65-УР (с изменениями от 28.04.2020 приказ № 32-УР)	
ПМ.00	Профессиональные модули		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
УП.01	Учебная практика	УП.01	Учебная практика
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		
УП.02	Учебная практика	УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика	ПП.02	Производственная практика
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		
УП.03	Учебная практика	УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика	ПП.03	Производственная практика
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
УП.04	Учебная практика	УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика	ПП.04	Производственная практика
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		
УП.05	Учебная практика	УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика	ПП.05	Производственная практика
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения		
ПП.06	Производственная практика	ПП.06	Производственная практика
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар		
УП.07	Учебная практика	УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика	ПП.07	Производственная практика
ПДП	Преддипломная практика	ПДП	Преддипломная практика