**Практики,**

**предусмотренные образовательной программой**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид практики** | **Индекс** | **Наименование** |
| Учебная  практика | **УП.01** | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| Произв. практика | **ПП.01** | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| Учебная  практика | **УП.02** | 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 |
| Произв. практика | **ПП.02** | 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 |
| Учебная  практика | **УП.03** | 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 |
| Произв. практика | **ПП.03** | 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 |
| Учебная  практика | **УП.04** | 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 |
| Произв. практика | **ПП.04** | 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 |
| Учебная  практика | **УП.05** | Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| Произв. практика | **ПП.05** | Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| Произв. практика | **ПП.06** | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| Учебная  практика | **УП.07** | Выполнение работ по профессии Повар |
| Учебная  практика | **УП.08** | Выполнение работ по профессии Кондитер |
| **Преддипломная практика** | | |