

**Практики,
предусмотренные образовательной программой
43.01.09 Повар, кондитер**

Вид	Индекс	Наименование
Учебная практика	УП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Произв. практика	ПП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Учебная практика	УП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Произв. практика	ПП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Учебная практика	УП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Произв. практика	ПП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Учебная практика	УП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Произв. практика	ПП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Учебная практика	УП.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Произв. практика	ПП.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Учебная практика	УП.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из шоколада и карамели
Произв. практика	ПП.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из шоколада и карамели
Учебная практика	УП.07	Технология ресторанного сервиса