

В соответствии с ФГОС от «9» декабря 2016 г № 1565 «Об утверждении и введении в действие Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации «20» декабря 2016 г. № 44828; утвержденным учебным планом предусмотрены следующие виды учебных и производственных практик:

Название модуля	Учебные практики	Количество часов по учебным практикам	Производственные практики	Количество часов по производственным практикам
ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	УП.01.01.	108 часов	ПП.01.01	144 часа
ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	УП. 02.01	144 часа	ПП.02.01	252 часа
ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	УП 03.01	144 часа	ПП.03.01	216 часов
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	УП 04.01	144 часа	ПП.04.01	144 часа

разнообразного ассортимент				
ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	УП 05.01	252 часа	ПП.05.01	252 часа