

В соответствии с ФГОС от «09» декабря 2016 г № 1569 «Об утверждении и введении в действие Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации «22» декабря 2016 г. № 44898; утвержденным учебным планом предусмотрены следующие виды учебных и производственных практик:

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

разнообразного ассортимента				
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	УП.05.01	216 часов	ПП.05.01	252 часа