

### 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Ссылка на рабочие программы практик, предусмотренных соответствующей образовательной программой

УП.01	<a href="#">УП ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</a>
УП.02	<a href="#">УП ПМ.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</a>
УП.03	<a href="#">УП ПМ.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</a>
УП.04	<a href="#">УП ПМ.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</a>
УП.05	<a href="#">УП ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</a>
УП.07	<a href="#">УП ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: "Повар"</a>
УП.08	<a href="#">УП ПМ.08 Организация обслуживания в организациях питания</a>
ПП.01	<a href="#">ПП ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</a>
ПП.02	<a href="#">ПП ПМ.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</a>
ПП.03	<a href="#">ПП ПМ.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</a>
ПП.04	<a href="#">ПП ПМ.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</a>
ПП.05	<a href="#">ПП ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</a>
ПП.06	<a href="#">ПП ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</a>
ПП.07	<a href="#">ПП ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: "Повар"</a>
ПП.08	<a href="#">ПП ПМ.08 Организация обслуживания в организациях питания</a>
ПДП.00	<a href="#">Производственная практика (преддипломная практика)</a>