

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Ссылка на рабочие программы практик, предусмотренных соответствующей образовательной программой

УП.01	<u>УП ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</u>
УП.02	<u>УП ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</u>
УП.03	<u>УП ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</u>
УП.04	<u>УП ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u>
УП.06	<u>УП ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</u>
УП.07	<u>УП ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: "Повар"</u>
ПП.01	<u>ПП ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</u>
ПП.02	<u>ПП ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</u>
ПП.03	<u>ПП ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</u>
ПП.04	<u>ПП ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u>
ПП.05	<u>ПП ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</u>
ПДП.00	<u>Производственная практика (преддипломная практика)</u>