

**ПРАКТИКИ, ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ ОПОП**  
**19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**Учебные и производственные практики по следующим профессиональным модулям:**

ПМ 01. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

ПМ 03. Производство кондитерских изделий.

ПМ 04. Производство макаронных изделий.

ПМ 05. Организация работы структурного подразделения.

ПМ 06. Выполнение работ по профессии «Пекарь».