

ПРАКТИКИ, ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ ОПОП 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Учебные и производственные практики по следующим профессиональным модулям:

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента.