

**Перечень практик по учебному плану направления подготовки по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» для 2020 года набора**

<b>№ п/п</b>	<b>Индекс</b>	<b>Наименование практики</b>
1.	УП.01.01	Учебная практика. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
2.	ПП.01.01	Производственная практика. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
3.	УП.02.01	Учебная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4.	ПП.02.01	Производственная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
5.	УП.03.01	Учебная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
6.	ПП.03.01	Производственная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
7.	УП.04.01	Учебная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
8.	ПП.04.01	Производственная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
9.	УП.05.01	Учебная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
10.	ПП.05.01	Производственная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента