**Сведения о практике, предусмотренной образовательной программой**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ФГОС СПО: | 43.01.09 Повар, кондитер | |
| Форма обучения: | очная |  |
| Срок обучения: | 3 г., 10 м. |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПМ.01.** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | |
| УП.01 | Учебная практика | 180 ч. |
| ПП.01 | Производственная практика | 132 ч. |
| **ПМ.02.** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | |
| УП.02 | Учебная практика | 420 ч. |
| ПП.02 | Производственная практика | 202 ч. |
| **ПМ.03.** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | |
| УП.03 | Учебная практика | 204 ч. |
| ПП.03 | Производственная практика | 86 ч. |
| **ПМ.04.** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | |
| УП.04 | Учебная практика | 120 ч. |
| ПП.04 | Производственная практика | 131 ч. |
| **ПМ.05** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | |
| УП.05 | Учебная практика | 240 ч. |
| ПП.05 | Производственная практика | 261 ч. |
| **Итого:** | | 1976 ч. |