**Практики, предусмотренные ООП СПО по специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**ПМ.01** **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.02** **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

УП.02 Учебная практика

ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

УП.04 Учебная практика

ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

УП.05 Учебная практика

ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)

**ПМ.06** **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

ПП.06 Производственная практика по профилю специальности

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (16675 Повар)**

УП.07Учебная практика

ПП.07 Производственная практика

**ПДП Производственная преддипломная практика**