**Перечень практик,**

**предусмотренных образовательной программой по профессии**

**43.01.09 «Повар, кондитер» в Икрянинском филиале ГБПОУ АО «АТТ»**

|  |
| --- |
| **ПМ Профессиональные модули** |
| **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** |
| УП.01.01 Учебная практика – 5 недель |
| ПП.01.01 Производственная практика – 2 недели |
| **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |
| УП.02.01 Учебная практика – 7 недель |
| ПП.02.01 Производственная практика – 8 недель |
| **ПМ.03** **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |
| УП.03.01 Учебная практика – 2 недели |
| ПП.03.01 Производственная практика – 2 недели |
| **ПМ.04** **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** |
| УП.04 Учебная практика – 3 недели |
| ПП.04 Производственная практика – 1 неделя |
| **ПМ.05** **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** |
| УП.04 Учебная практика – 4 недели |
| ПП.04 Производственная практика – 6 недель |