

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

	Курс		Количество часов
	Учебная практика		
	1	УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	144
	2	УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180
	3		134
	3	УП.03 Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	96
	4		84
	4	УП.04 Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	90
	2	УП.05 Приготовление, оформление подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	60
	3		162
	4		66
	Производственная практика		
	4	ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72
	4	ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180
	4	ПП.03 Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108
	4	ПП.04 Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	72
	4	ПП.05 Приготовление, оформление подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	252