

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

	курс		Количество часов
	Учебная практика		
	2	УП 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной продукции	36
	3	УП 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	96
	3	УП 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	156
	1	УП 07 Выполнение работ по профессии рабочего: Повар	180
	2		72
	Производственная практика		
	4	ПП 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной продукции	36
	4	ПП 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	36
	4	ПП 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	72
	4	ПП 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	108
	4	ПП 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных, холодных горячих десертов	72
	4	ПП 06 Организация работы структурного подразделения	36
	2	ПП 07 Выполнение работ по профессии рабочего: Повар	36
	4	Преддипломная практика	144