**Изучаемые учебные и производственные практики, 2022-2026**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Индекс*** | ***Наименование профессиональных модулей, (учебная, производственная практика)*** |
| ПМ.01  | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| УП. 01 | Учебная практика |
| ПП.01 | Производственная практика |
| ПМ.02  | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| УП. 02 | Учебная практика |
| ПП.02 | Производственная практика |
| ПМ.03  | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| УП. 03 | Учебная практика |
| ПП.03 | Производственная практика |
| ПМ.04  | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладкихблюд, десертов, напитков |
| УП. 04 | Учебная практика |
| ПП.04 | Производственная практика |
| ПМ.05  | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| УП. 05 | Учебная практика |
| ПП.05 | Производственная практика |