**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 01.01 Учебная практика

ПП.01.01 Производственная практика

**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.02.01 Учебная практика

ПП.02.01 Производственная практика

**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.03.01 Учебная практика

ПП.03.01 Производственная практика

**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.04.01 Учебная практика

ПП.04.01 Производственная практика

**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.05.01 Учебная практика

ПП.05.01 Производственная практика

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

ПП.06.01 Производственная практика

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)**

УП.07.01 Учебная практика

ПП.07.01 Производственная практика

**Производственная (преддипломная) практика**