**ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИК**

**2019-2020 УЧЕБНЫЙ ГОД**

**Отделение ППКРС**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Направление подготовки****Специальность/профессия** | **Группа** | **Вид практики** | **Сроки практики** | **Продолжительность** | **Руководитель практики/****мастер п\о** |
| **1 курс** |
| 19.01.14 Оператор колбасного производства | ОПКП-91 | Учебная практика ПМ01Составление фарша для колбасных изделий | 01.06-20.06.2020 | 108 час | Цыбикова Р.Ч. |
| 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов | ИМП-91 | Учебная практика ПМ01Технология изготовления натуральных мясных полуфабрикатов | Рассредоточено | 306 час414 час | Вакансия |
| 16675 Повар, кондитер | П-91 | Учебная практика ПМ01 | Рассредоточено | 300 час420 час | Вакансия |
| **2 курс** |
| 43.01.09 Повар, кондитер | ПК-81 | Учебная практика ПМ01Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 18.05.-06.06.2020 | 108 час | Мункуева Э.Б. |
| Производственная практика ПМ01Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 08.06-20.06.2020 | 72 час | Мункуева Э.Б. |
| 43.01.09 Повар, кондитер | ПК-82 | Учебная практика ПМ01Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 18.05.-06.06.2020 | 108 час | Вакансия |
| Производственная практика ПМ01Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 08.06-20.06.2020 | 72 час | Вакансия |
| 19.01.14 Оператор колбасного производства | ОКПК-81 | Учебная практика ПМ01Составление фарша для колбасных изделий | 02.12-21.12.2020 | 108 час | Прыткова А.Г. |
| Производственная практика ПМ01Составление фарша для колбасных изделий | 04.05-20.06.2020 | 252 час | Прыткова А.Г. |
| 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов | ИМП-81 | Учебная практика ПМ01Технология изготовления натуральных мясных полуфабрикатов | Рассредоточено | 450 час | Цыбикова Р.Ч. |
| Производственная практика ПМ01Технология изготовления натуральных мясных полуфабрикатов | Рассредоточено | 420 час | Цыбикова Р.Ч. |
| 19601 Швея | Ш-81 | Учебная практика ПМ01Технология швейного производства | Рассредоточено | 522 час | Биликтуева О.Б. |
| Производственная практика ПМ01Технология швейного производства | Рассредоточено | 300 час | Биликтуева О.Б. |
| **3 курс** |
| 43.01.09 Повар, кондитер | 871 | Производственная практика ПМ02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 18.11-21.12.2019 | 180 час | Вакансия |
| Учебная практика ПМ03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 20.04-09.05.2020 | 108 час | Вакансия |
| Производственная практика ПМ03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 25.05-20.06.2020 | 144 час | Вакансия |
| Учебная практика ПМ04Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 11.05-23.05.2020 | 72 час | Вакансия |
| 43.01.09 Повар, кондитер | 872 | Производственная практика ПМ02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 18.11-21.12.2019 | 180 час | Афанасьева Л.И. |
| Учебная практика ПМ03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 20.04-09.05.2020 | 108 час | Афанасьева Л.И. |
| Производственная практика ПМ03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 25.05-20.06.2020 | 144 час | Афанасьева Л.И. |
| Учебная практика ПМ04Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 11.05-23.05.2020 | 72 час | Афанасьева Л.И. |
| 19.01.14 Оператор колбасного производства | 771 | Учебная практика ПМ02Формовка колбасных изделий | 14.10-23.11.2019 | 216 час | Прыткова А.Г. |
| Производственная практика ПМ02Формовка колбасных изделий | 25.11-21.12.201930.03-18.04.2020 | 144 час108 час | Прыткова А.Г. |
| Учебная практика ПМ03Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий | 17.02-28.03.2020 | 216 час | Прыткова А.Г. |
| Производственная практика ПМ03Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий | 20.04-06.06.2020 | 252 час | Прыткова А.Г. |

Руководитель по УПР С.Л. Семенникова