

43.01.09 Повар, кондитер

Организации – партнеры:

ООО «Усадьба Мещерская»

ИП Грязнова О.Ю. кафе «Дежавю»

ГК «Магистраль» ООО «Ресторатор»

ООО «Торговые ряды» кулинария

ИП Приймак М.С.

Управление образования администрации г. Гусь-Хрустальный

ООО «Кондитер»

ЗАО «Хлеб Мещеры»

ООО «РК «Баринова роца»

ООО «Флер» кафе «Самовар»

ООО «Ресторатор»

ООО «Краски Вкуса»

ООО «Азбука мяса»

ООО «Вашутинка»

ООО «ДИОНИС»

Гусь - Хрустальный районный потребительский союз

ГРАФИК прохождения практики

Курс	Группа	Период прохождения практики		Профессиональный модуль
		Начало	Окончание	
2	П-122	01.09.2023	28.12.2023	УП 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
		19.04.2024	25.04.2024	УП 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
		26.04.2024	18.05.2024	УП 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
		20.05.2024	08.06.2024	УП 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
		10.06.2024	22.06.2024	УП 06. Организация обслуживания в организациях общественного питания
4	П-120	01.09.2023	09.12.2023	УП 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
		11.12.2023	23.12.2023	ПП 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

		29.03.2024	25.04.2024	УП 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		26.04.2024	08.06.2024	ПП 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Сроки практик могут быть изменены приказом директора

