

Перечень практик по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

П.00 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

ПМ.00 Профессиональные модули

ПМ.01 Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

УП.01 Учебная практика по производству консервов и пищевых концентратов

ПП.01 Производственная практика по производству консервов и пищевых концентратов

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

УП.02 Учебная практика по организации процессов производства консервов и пищевых концентратов

ПП.02 Производственная практика по организации процессов производства консервов и пищевых концентратов

ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

УП.03 Учебная практика по лабораторному контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ПП.03 Производственная практика по лабораторному контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

УП.04 Учебная практика по организации работы структурного подразделения

ПП.04 Производственная практика по организации работы структурного подразделения

ПМ.05 Выполнение работ по профессии "Оператор линии в производстве пищевой продукции"

ПП.05 Производственная практика по выполнению работ по профессии "Оператор линии в производстве пищевой продукции"

ПМ.06 Выполнение работ по профессии "Лаборант химико-бактериологического анализа"

ПП.06 Производственная практика по выполнению работ по профессии "Лаборант химико-бактериологического анализа"

ПДП Производственная практика (преддипломная)