

Рабочие программы по практике для специальности 19.02.10 Технология продуктов общественного питания

2014

- [Рабочая программа по учебной практике для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания](#) (pdf, 618 Кб)
- [Рабочая программа по производственной практике для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания](#) (pdf, 372 Кб)
- [Рабочая программа по преддипломной практике для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания](#) (pdf, 410 Кб)

2018

Очное отделение

- [Рабочая программа по учебной практике ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания](#) (pdf, 513 Кб)
- [Рабочая программа по производственной практике ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания](#) (pdf, 550 Кб)
- [Рабочая программа по преддипломной практике для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания](#) (pdf, 732 Кб)

2019

Очное отделение

- [Рабочая программа по учебной практике ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания](#) (pdf, 513 Кб)
- [Рабочая программа по производственной практике ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания](#) (pdf, 550 Кб)
- [Рабочая программа по преддипломной практике для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания](#) (pdf, 842 Кб)