

**Уважаемые обучающиеся и родители!**

**В связи с временным переходом на обучение с применением дистанционных образовательных технологий практика реализуется в формате дистанционного взаимодействия с руководителем практики (мастером производственного обучения).**

**Содержание ежедневных заданий по учебной и производственной (преддипломной) практике, способы и форматы взаимодействия с наставниками обозначены в расписании.**

**Ссылки ниже.**

**[Учебная и производственная практика ППКРС](#)**

**[Учебная и производственная \(преддипломная\) практика ППСЗ](#)**

**2019**

**[Учебная и производственная практика 2019 "19.01.12 Переработчик скота и мяса"](#)**

Учебная и производственная практика 2019 " 43.01.09 Повар, кондитер&nbsp;(3 года 10 месяцев) "  
"

Учебная и производственная практика 2019 " 43.01.09 Повар, кондитер&nbsp;(1 года 10 месяцев) "  
"

2018

Учебная&nbsp; и производственная практика&nbsp;2018 " 19.01.12 Переработчик скота и мяса"

Учебная и производственная практика 2018 " 43.01.09 Повар, кондитер&nbsp;(3 года 10 месяцев) "  
"

Учебная и производственная практика 2018 " 43.01.09 Повар, кондитер&nbsp;(1 года 10 месяцев) "  
"

2017

Учебная и производственная практика;2017;" 19.01.12  
Переработчик скота и мяса"

Учебная и производственная практика 2017 " 43.01.09 Повар, кондитер;(3  
года 10 месяцев)

2016

Учебная и производственная практика;2016 " 19.02.10 Технология  
продукции общественного питания"

Учебная и производственная практика;2016 " 19.02.03  
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"

Преддипломная практика;2016 " 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания"

Преддипломная практика;2016 " 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий"