

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март									
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
I																		0	0	=	=											
II													0	8	8	8	::	=	=													
III												0	0	0	0	8	::	=	=													
IV												0	0	0	8	::	=	=											8	8	8	

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input type="checkbox"/> 0	Учебная практика
<input type="checkbox"/> ::	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/> 8	Производственная практик
<input type="checkbox"/> =	Каникулы	<input type="checkbox"/> X	Производственная практик

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Учебная пр	
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 с
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	не
I	34	1224	15	540	19	684	1		1	6	2
II	30	1080	12	432	18	648	2	1	1	2	1
III	28	1008	11	396	17	612	2	1	1	6	4
IV	21	756	12	432	9	324	2	1	1	3	3
Всего	113	4068		1800		2268	7			17	

Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл - 2 авг	Август			
6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
							0	0	0	0	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
						0	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
					0	0	8	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=
8	::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации

а (по профилю специальности)

III Государственная итоговая аттестация

а (преддипломная)

* Неделя отсутствует

Практики								ГИА		Каникулы	Всего	Студентов
Практика	Производственная практика (по профилю специальности)				Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение			
	сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем			2 сем		
д.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
	4									11	52	
	1	7	3	4						11	52	
	2	6	1	5						10	52	
		5	1	4	4		4	4	2	2	43	
		18			4			4	2	34	199	

Група

Индекс
ОК 1
ОК 2
ОК 3
ОК 4
ОК 5
ОК 6
ОК 7
ОК 8
ОК 9
ПК 1.1
ПК 1.2
ПК 1.3
ПК 2.1
ПК 2.2
ПК 2.3
ПК 3.1
ПК 3.2
ПК 3.3
ПК 3.4
ПК 4.1
ПК 4.2
ПК 4.3
ПК 4.4

ПК 5.1
ПК 5.2
ПК 6.1
ПК 6.2
ПК 6.3
ПК 6.4
ПК 6.5

Содержание
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
Организовывать и проводить приготовление мелкостучных кондитерских изделий.
Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Участвовать в планировании основных показателей производства.

Планировать выполнение работ исполнителями.

Организовывать работу трудового коллектива.

Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

	№
	1
	2
	3
	4
	5
	6
	1
	2
	3
	4
	5
	1
	2
	3
	1
	2

Наименование
КАБИНЕТЫ:
социально-экономических дисциплин
иностранного языка
информационных технологий в профессиональной деятельности
экологических основ природопользования
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
безопасности жизнедеятельности и охраны труда
ЛАБОРАТОРИИ:
химии
метрологии и стандартизации
микробиологии, санитарии и гигиены
Учебный кулинарный цех
Учебный кондитерский цех
СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС:
спортивный зал
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
стрелковый тир
ЗАЛЫ:
библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
актовый зал