Календарный план по воспитательной работе

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

1 курс

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание и форма деятельности | Участники | Место проведения | Ответственный исполнитель | Планируемый результат (код ЛР) | Примечание |
| **Сентябрь** |
| 1. | ПУП.02 Химия. Тема 1.1. Основные понятия и законы химии. Химия – наука о веществах. | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория № 44 | Преподаватель химии  | ЛР 16, 17 |  |
| 2. | ПУП.02 Химия. Тема 1.2. Строение атома | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория № 44 | Преподаватель химии  | ЛР 17 |  |
| 3. | ПУП.02 Химия. Тема 1.3 Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория № 44 | Преподаватель химии  | ЛР 16-18 |  |
| 4. | ОУП.04 Математика Учебное занятие. Повторение школьного курса математики. | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудиторияКабинет 43 | Преподаватель математики. | ЛР 1 |  |
| 5. | ПУП.03 Биология Учебное занятиеРоль биологии в формировании современной естественнонаучной картины мира и практической деятельности людей. Значение биологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования. | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудиторияКабинет 45 | Преподаватель биологии  | ЛР 1, ЛР18, ЛР 20 |  |
| 6 | ДУП 01 Основы проектной деятельности 1 раздел. Введение. Проект как вид деятельности Тема 1.1. Понятие проекта и проектной деятельности Тема 1.2. Типология проектов. Классификация проектов. | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория  | Преподаватель ОПД | ЛР 1, 2  |  |
| 7 | ДУП 01 Основы проектной деятельности Тема 1.3. Проектный продуктТема 1.4. Проектная документацияСамостоятельная работа обучающихся:- Работа с конспектом занятий- Работа с понятийным аппаратом | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория  | Преподаватель ОПД |  3, 4  |  |
| 8 | ОУП.02 Литератураучебное занятие «Идти вперед или остаться» (по роману «Обломов»)  | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 4 ЛР 7 |  |
| 9 | ОУП 01 Русский языкучебное занятие Язык как средство общения Язык как система. Основные уровни языка. Русский язык в современном мире. | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория | Преподаватель русского языка | ЛР 1 ЛР 11 ЛР 20 ЛР 21 |  |
| 10 | ОУП.03. «Иностранный язык»Тема (учебное занятие) «Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.)» | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория | Преподаватель иностранных языков | ЛР 4,8,11,16,17,18,19,20,21 |  |
| 11 | ОУП.03. «Иностранный язык»Тема (учебное занятие) «Семья и семейные отношения, домашние обязанности» | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория | Преподаватель иностранных языков | ЛР 4,8,11,16,17,18,19,20,21 |  |
| 12 | ОУП.06. Физическая культураТурслёт | Обучающиеся 1 курса | СПК Порошино | Преподаватели физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| 13 | ОУП.07. ОБЖ Воспитание и формирование культуры безопасности жизнедеятельности и сохранения здоровья. | Обучающиеся 1 курса | Кабинет 25 | Руководитель и преподаватель ОБЖ | ЛР9,10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Октябрь** |
| 14 | ОУП.02 Химия. Тема 1.4 Строение вещества | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория № 44 | Преподаватель химии  | ЛР 17, 18 |  |
| 15 | ОУП.02 Химия. Тема 1.5 Дисперсные системы | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория № 44 | Преподаватель химии  | ЛР 16, 19 |  |
| 16 | ОУП.02 Химия. Тема 1.6 Химические реакции | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория № 44 | Преподаватель химии  | ЛР 17, 19 |  |
| 17 | ОУП.04 Математика Учебное занятие. Параллелепипед. Виды параллелепипедов. Полная поверхность и объем. | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудиторияКабинет 43 | Преподаватель математики | ЛР 1 |  |
| 18 | ПУП. 03 БиологияУчебное занятиеТема: Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.) | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудиторияКабинет 45 | Преподаватель биологии  | ЛР 9, ЛР 20 |  |
| 19 | ДУП 01 Основы проектной деятельности 2 раздел. Операционно-технологическая стадия работы над проектом. Структура проекта.Тема 2.1. Этапы планирования проекта Тема 2.2. Тема индивидуального проекта.Метафорическое и описательное наименование проекта | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория  | Преподаватель ОПД |  8, 11  |  |
| 20 | ОУП.03. «Иностранный язык»Тема (учебное занятие) «Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.)» | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория | Преподаватель иностранных языков | ЛР 4,8,11,16,17,18,19,20,21 |  |
| 21 | ДУП.05 Введение в профессию Тема (учебное занятие) «Коммуникативная компетенция профессионала» | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория, актовый зал | Преподаватель Введение в специальность | ЛР 1, 2, 3, 4, 8, 9, 10, 11, 12,16,17,18, 19,20,21 |  |
| 22 | ОУП.02 Литератураучебное занятие Некрасов – певец русского народаГражданская лирика поэта | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 |  |
| 23 | ОУП.01 Русский языкучебное занятие Нарушения в коммуникации | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория | Преподаватель русского языка | ЛР 4 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 5 |  |
| 24 | ОУП.03. «Иностранный язык»Тема (учебное занятие) «Хобби, досуг.» | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория | Преподаватель иностранных языков | ЛР 4,8,11,16,17,18,19,20,21 |  |
| 25 | ОУП.03. «Иностранный язык»Тема (учебное занятие) «Физкультура и спорт, здоровый образ жизни» | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория | Преподаватель иностранных языков | ЛР 4,8,11,16,17,18,19,20,21 |  |
| 26 | ДУП.05 Введение в профессию Тема (учебное занятие) «Информационная компетенция профессионала»  | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория, актовый зал | Преподаватель Введение в специальность | ЛР 1, 2, 3, 4, 8, 9, 10, 11,17,18, 19 |  |
| 27 | ОУП.06. Физическая культураЛёгкая атлетика | Обучающиеся 1 курса | Стадион Машиностроитель, спортивный зал | Преподаватели физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| 28 | ОУП.07. ОБЖРазвитие сторон и качеств личности, которые направленны на безопасное поведение в окружающем мире. | Обучающиеся 1курса | Кабинет 25 | Руководитель и преподаватель ОБЖ | ЛР 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Ноябрь** |
| 29 | ПУП.01 Физика Тема 2. Использование зависимости давления и плотности пара от температуры в технологическом оборудовании на предприятиях общественного питания | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудиторияКабинет 43 | Преподаватель физики  | ЛР 19, 20 |  |
| 30 | ПУП.02 Химия. Тема 1.7 Растворы | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория № 44 | Преподаватель химии  | ЛР18, 19 |  |
| 31 | ПУП.02 Химия. Тема 1.8 Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория № 44 | Преподаватель химии  | ЛР16, 19 |  |
| 32 | ПУП.02 Химия. Тема 1.9 Классификация веществ. Простые вещества | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория № 44 | Преподаватель химии  | ЛР17, 19 |  |
| 33 | ОУП.04 Математика Учебное занятие. Пирамида. Усеченная пирамида. Полная поверхность пирамиды и ее объем. | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудиторияКабинет 43 | Преподаватель математики | ЛР 18 |  |
| 34 | ОУП.04 Математика Учебное занятие. Цилиндр. Полная поверхность и объем цилиндра. | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудиторияКабинет 43 | Преподаватель математики | ЛР 4 |  |
| 35 | ОУП.04 Математика Учебное занятие. Конус. Полная поверхность и объем конуса. | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудиторияКабинет 43 | Преподаватель математикиСорокина И.Э. | ЛР 16 |  |
| 36 | ПУП. 13 БиологияУчебное занятиеТема: Биосинтез белка | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория Кабинет 45 | Преподаватель биологии  | ЛР 20 |  |
| 37 | ДУП 01 Основы проектной деятельности Тема 2.3. Проблема проектаФормулирование противоречия проектаФормулирование проблемного вопроса | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория  | Преподаватель ОПД |  ЛР 16  |  |
| 38 | ДУП 01 Основы проектной деятельности Тема 2.4. Цель проекта. Задачи проектаТема 2.5. Гипотеза проектаСамостоятельная работа обучающихся:- Определения собственных проблем по теме проекта для разрешения-Уточнение темы проекта | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория  | Преподаватель ОПД |  ЛР 17  |  |
| 39 | ОУП.02 Литература учебное занятие Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести. Особенности повествовательной манеры Н. С. Лескова. | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 |  |
| 40 | ОУП.01 Русский языкучебное занятиеПроизносительные нормы. Наблюдение над выразительными средствами фонетики | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория | Преподаватель русского языка | ЛР 11 ЛР 20 ЛР 21 |  |
| 41 | ОУП.03. «Иностранный язык»Тема (учебное занятие) «Еда, способы приготовления пищи, традиции питания.» | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория | Преподаватель иностранных языков | ЛР 4,8,11,16,17,18,19,20,21 |  |
| 42 | ОУП.03. «Иностранный язык»Тема (учебное занятие) «Человек и природа, экологические проблемы» | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория | Преподаватель иностранных языков | ЛР 4,8,11,16,17,18,19,20,21 |  |
| 43 | ДУП.05 Введение в профессию Тема (учебное занятие) «Эффективное поведение на рынке труда»  | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория, актовый зал | Преподаватель Введение в специальность | ЛР 1, 2, 3, 9, 12,16, 19,20,21 |  |
| 33 | ОУП.06. Физическая культураВолейбол | Обучающиеся 1 курса | Спортивный зал | Преподаватели физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| 45 | ОУП.07. ОБЖ Привитие знаний по снижению индивидуальных,коллективных и глобальных рисков. | Обучающиеся 1курса | Кабинет 25 | Руководитель и преподаватель ОБЖ | ЛР 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Декабрь** |
| 46 | ПУП.01 Физика Тема 2. Принцип действия и применение манометров для измерения давления воды и пара в технологическом оборудовании на предприятиях общественного питания; | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудиторияКабинет 43 | Преподаватель физики Белоусова В.Ю. | ЛР 19-21 |  |
| 47 | ПУП.02 Химия. Тема 1.10. Основные классы неорганических и органических соединений | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория № 44 | Преподаватель химии Симакова В.С. | ЛР1, 9 |  |
| 48 | ПУП.02 Химия. Тема 1.11. Химия элементов | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория № 44 | Преподаватель химии Симакова В.С. | ЛР 20, 21 |  |
| 49 | ОУП.04 Математика Учебное занятие. Корень n-й степени и его свойства | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудиторияКабинет 43 | Преподаватель математикиСорокина И.Э. | ЛР 20 |  |
| 50 | ПУП. 03 БиологияУчебное занятиеТема: Репродуктивное здоровье. Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека. | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория Кабинет 45 | Преподаватель биологии Сергеева Л.П. | ЛР18, ЛР19, ЛР 20 |  |
| 51 | ДУП 01 Основы проектной деятельности Тема 2.6. Информационные источники.Способы поиска информации. Формы работы с источниками (выписки, цитаты, тезисы, конспект…) | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория  | Преподаватель ОПД |  ЛР 18  |  |
| 52 | ДУП 01 Основы проектной деятельности Тема 2.7. Методы исследований. Теоретические методы исследования. Эмпирические методы исследования.Тема 2.8. Исследование методом опроса по теме индивидуального проекта | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория  | Преподаватель ОПД |  ЛР 18  |  |
| 53 | ДУП 01 Основы проектной деятельности Тема 2.9. Оценивание значения информации для разрешения проблемыТема 2.10. Подбор, анализ и переработка информации по теме проектаСамостоятельная работа обучающихся:- Работа с конспектом занятий- Работа с информационными источниками | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория  | Преподаватель ОПД |  ЛР 19  |  |
| 54 | ОУП.02 Литератураучебное занятие М. Е. Салтыков-Щедрин «История одного города» | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 1 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 16 ЛР 18 |  |
| 55 | ОУП. 01 Русский языкучебное занятие Лексика с точки зрения ее употребления. Активный и пассивный словарный запас.учебное занятиеОсобенности профессиональной лексики | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория | Преподаватель русского языка | ЛР 4 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 20 |  |
| 56 | ОУП.03. «Иностранный язык»Тема (учебное занятие) «Научно-технический прогресс» | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория | Преподаватель иностранных языков | ЛР 4,8,11,16,17,18,19,20,21 |  |
| 57 | ОУП.06. Физическая культураВолейболПервенство по волейболу среди групп | Обучающиеся 1 курса | Спортивный зал | Преподаватели физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| 58 | ОУП.07. ОБЖВыработка морально-психологической устойчивости в опасных условиях и чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера. | Обучающиеся 1курса | Кабинет 25 | Руководитель и преподаватель ОБЖ | ЛР 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Январь** |
| 59 | ПУП.02 Химия. Тема 2.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория № 44 | Преподаватель химии Симакова В.С. | ЛР 19, 20 |  |
| 60 | ПУП.02 Химия. Тема 2.2. Предельные углеводороды | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория № 44 | Преподаватель химии Симакова В.С. | ЛР 18, 20 |  |
| 61 | ПУП.02 Химия. Тема 2.3. Этиленовые и диеновые углеводороды | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория № 44 | Преподаватель химии Симакова В.С. | ЛР 19, 21 |  |
| 62 | ОУП.04 Математика Учебное занятие. Решение показательных неравенств. | Обучающиеся 1 курса  | Учебная аудиторияКабинет 43 | Преподаватель математикиСорокина И.Э. | ЛР 19 |  |
| 63 | ПУП.01 Физика Тема 3. Определение электрических параметров при выборе и эксплуатации технологического оборудования на предприятиях общественного питания; | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудиторияКабинет 43 | Преподаватель физики Белоусова В.Ю. | ЛР 19-21 |  |
| 64 | ПУП. 03 БиологияУчебное занятиеНаследственные болезни человека, их причины и профилактика. | Обучающиеся 1 курса  | Учебная аудитория Кабинет 45 | Преподаватель биологии Сергеева Л.П. | ЛР18, ЛР19, ЛР 20 |  |
| 65 | ДУП 01 Основы проектной деятельности 3 раздел. Операционно-технологическая стадия работы над проектом. Работа над структурой проектаТема 3.1 Проектная документацияТема 3.2 Подбор, анализ и переработка информации по теме проектаСамостоятельная работа обучающихся:- Подготовка доклада по защите исследовательской работы;- Работа по составлению и защите мини-проекта.  | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория  | Преподаватель ОПД |  ЛР 19  |  |
| 66 | ОУП.01 Русский языкучебное занятие Русская лексика с точки зрения ее происхождения. | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория | Преподаватель русского языка | ЛР 5 ЛР 20 ЛР 21 |  |
| 67 | ОУП.03. «Иностранный язык»Тема (учебное занятие) «Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.» | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория, библиотека | Преподаватель иностранных языков | ЛР 4,8,11,16,17,18,19,20,21 |  |
| 68 | ОУП.06. Физическая культураЛыжная подготовка(день здоровья) | Обучающиеся 1 курса | СПК Порошино | Преподаватели физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| 69 | ОУП.07. ОБЖДуховно-нравственное и военно-патриотическое воспитание, изучение основ обороны государства, воинской обязанности и общей подготовки к первой помощи, участие в мероприятиях Месячника военно-патриотической и спортивно-массовой работы. | Обучающиеся 1курса | Кабинет 25,10 | Руководитель и преподаватель ОБЖ | ЛР 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Февраль** |
| 70 | ПУП.02 Химия. Тема 2.4. Ацетиленовые углеводороды | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория № 44 | Преподаватель химии Симакова В.С. | ЛР 19, 20 |  |
| 71 | ПУП.02 Химия. Тема 2.5. Ароматические углеводороды | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория № 44 | Преподаватель химии Симакова В.С. | ЛР 18-20 |  |
| 72 | ПУП.02 Химия. Тема 2.6. Природные источники углеводородов | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория № 44 | Преподаватель химии Симакова В.С. | ЛР 18, 21 |  |
| 73 | ОУП.04 Математика Учебное занятие. Решение логарифмических уравнений | Обучающиеся 1 курса  | Учебная аудиторияКабинет 43 | Преподаватель математикиСорокина И.Э. | ЛР 19 |  |
| 74 | ПУП.01 Физика Тема 3. Определение электрических параметров при выборе и эксплуатации технологического оборудования на предприятиях общественного питания. Рассмотреть вопросы техники безопасности при работе с электрическим оборудованием на предприятиях общественного питания | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудиторияКабинет 43 | Преподаватель физики Белоусова В.Ю. | ЛР 19-21 |  |
| 75 | ПУП. 03 БиологияПрактическая работа № 3Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм. | Обучающиеся 1 курса  | Учебная аудитория Кабинет 45 | Преподаватель биологии Сергеева Л.П. | ЛР 9, ЛР19, ЛР 20 |  |
| 76 | ДУП 01 Основы проектной деятельности 4 раздел. Заключительная стадия. Завершение, оформление проекта.Тема 4.1. Экспертиза проекта. Экологическое и экономическое обоснование проекта.ДУП 01 Основы проектной деятельности Тема 4.2. Самооценка (внутренняя рецензия с позиции соответствия перечню требований и обоснованиям) осуществления проектной деятельности и собственного продвижения. | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория  | Преподаватель ОПД |  ЛР 19  |  |
| 77 | ОУП.02 ЛитератураПетербург ДостоевскогоБудничные драмы | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 |  |
|  78 | ОУП.01 Русский языкучебное занятиеЛексикография. Основные типы словарей и справочников. Культура пользования словарями и справочниками.Формирование лексикографической компетенции | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория | Преподаватель русского языка | ЛР 11 ЛР 20 ЛР 21 |  |
| 79 | ОУП.06. Физическая культураОФП «А, ну-ка, парни!» | Обучающиеся 1 курса | Спортивный зал | Преподаватели физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| 80 | ОУП.07. ОБЖДуховно-нравственное и военно-патриотическое воспитание на занятиях, при проведении диспутов, круглых столов, мероприятий Дня защитника Отечества. | Обучающиеся 1курса | Кабинет 25, 10 | Руководитель и преподаватель ОБЖ | ЛР 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Март** |
| 81 | ПУП.02 Химия. Тема 2.7. Гидроксильные соединения | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория № 44 | Преподаватель химии Симакова В.С. | ЛР 19, 20 |  |
| 82 |  ПУП.02 Химия. Тема 2.8. Альдегиды и кетоны | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория № 44 | Преподаватель химии Симакова В.С. | ЛР 18-20ЛР 1—21 |  |
| 83 | ПУП.02 Химия. Тема 2.9. Карбоновые кислоты и их производные | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория № 44 | Преподаватель химии Симакова В.С. | ЛР 18, 19 |  |
| 84 | ПУП.02 Химия. Тема 2.10. Углеводы | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория № 44 | Преподаватель химии Симакова В.С. | ЛР 18, 19 |  |
| 85 | ОУП.04 Математика Учебное занятие. Признак возрастания (убывания) функции. | Обучающиеся 1 курса  | Учебная аудиторияКабинет 43 | Преподаватель математикиСорокина И.Э. | ЛР 19 |  |
| 86 | ПУП.01 Физика Тема 3. Использование индукционных печей для приготовления пищи на предприятиях общественного питания | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудиторияКабинет 43 | Преподаватель физики Белоусова В.Ю. | ЛР 19-21 |  |
| 87 | ПУП. 03 БиологияУчебное занятиеБиотехнология, ее достижения и перспективы развития. Этические аспекты некоторых достижений в биотехнологии. Клонирование животных (проблемы клонирования человека). | Обучающиеся 1 курса  | Учебная аудитория Кабинет 45 | Преподаватель биологии Сергеева Л.П. | ЛР 1, ЛР18, ЛР 20ЛР 18, 19 |  |
| 88 | ДУП 01 Основы проектной деятельности Тема 4.3. Оформление проекта с использованием пакета MS OfficeТема 4.4. Использование мультимедийных технологий в проектной деятельности  | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория  | Преподаватель ОПД |  ЛР 20  |  |
| 89 | ОУП.02 Литератураучебное занятие Изображение войны 1812 г. в романеПатриотизм и героизм русского народа. Роль народных масс. Кутузов и Наполеон | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5 ЛР 8 ЛР 16 |  |
| 90 | ОУП.01 Русский языкучебное занятиеОсобенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Понятие об этимологии. Словообразовательный анализ. | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория | Преподаватель русского языка | ЛР 11 ЛР 20 ЛР 21 |  |
| 91 | ОУП.03. «Иностранный язык»Тема (учебное занятие) «Англоговорящие страны» | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория, библиотека | Преподаватель иностранных языков | ЛР 4,8,11,16,17,18,19,20,21 |  |
| 92 | ОУП.06. Физическая культураОФП «А, ну-ка, девушки!» | Обучающиеся 1 курса | Спортивный зал | Преподаватели физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| 93 | ОУП.07. ОБЖДуховно-нравственноевоспитание любови к Отчизне, своему краю, своему народу, служения Отечеству во время плановых занятий по изучению основ призыва на военную службу.  | Обучающиеся 1курса | Кабинет 25, 10 | Руководитель и преподаватель ОБЖ | ЛР 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Апрель** |
| 94 | ПУП.02 Химия. Тема 2.11. Амины, аминокислоты, белки | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория № 44 | Преподаватель химии Симакова В.С. | ЛР 20, 21 |  |
| 95 | ПУП.02 Химия Тема 2.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория № 44 | Преподаватель химии Симакова В.С. | ЛР 21 |  |
| 96 | ПУП.02 Химия Тема 2.13 Полимеры | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория № 44 | Преподаватель химии Симакова В.С. | ЛР 19, 21 |  |
| 97 | ОУП.04 Математика Учебное занятие. Интеграл. Формула Ньютона-Лейбница. | Обучающиеся 1 курса  | Учебная аудиторияКабинет 43 | Преподаватель математикиСорокина И.Э. | ЛР 21 |  |
| 98 | ОУП.04 Математика Учебное занятие. Вычисление площади криволинейной трапеции с помощью определенного интеграла. | Обучающиеся 1 курса  | Учебная аудиторияКабинет 43 | Преподаватель математикиСорокина И.Э. | ЛР 20 |  |
| 99 | ПУП. 03 БиологияУчебное занятиеРодство и единство происхождения человеческих рас. Критика расизма. | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория Кабинет 45 | Преподаватель биологии Сергеева Л.П. | ЛР1, ЛР 17ЛР 20 |  |
| 100 | ДУП 01 Основы проектной деятельности Тема 4.5. Презентация и защита проектаСамостоятельная работа обучающихся:- Окончательное оформление проекта.- Подготовка презентации проекта. | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория  | Преподаватель ОПД | ЛР 21 |  |
| 101 | ОУП.02 Литератураучебное занятиеПрошлое, настоящее и будущее вишневого сада | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 2 ЛР 7 ЛР 11 ЛР 17 |  |
| 102 | ОУП. 01 Русский языкучебное занятие Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи.  | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория | Преподаватель русского языка | ЛР 7 ЛР 11 ЛР 20 ЛР 21 |  |
| 103 | ОУП.06. Физическая культураПервенство ВятКТУиС по Баскетболу 3х3. | Обучающиеся 1 курса | Спортивный зал | Преподаватели физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| 104 | ОУП.07. ОБЖРазвитие духовно-нравственных качеств в ходе занятий по основам обороны государства, воинской обязанности и общей подготовке к первой помощи. | Обучающиеся 1курса | Кабинет 25, 10 | Руководитель и преподаватель ОБЖ | ЛР 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Май** |
| 105 | ПУП.02 Химия Тема 2.14. Биологически активные соединения | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория № 44 | Преподаватель химии Симакова В.С. | ЛР 20 |  |
| 106 | ПУП.02 Химия Тема 2.15. Химия в жизни общества | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория № 44 | Преподаватель химии Симакова В.С. | ЛР 1, 9 |  |
| 107 | ПУП.02 Химия Тема 2.16. Прикладной модуль, соответствующий профессиональной направленности | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория № 44 | Преподаватель химии Симакова В.С. | ЛР 1, 9, 16, 17 |  |
| 108 | ОУП.04 Математика Учебное занятие. Поверхности и объемы многогранников. | Обучающиеся 1 курса  | Учебная аудитория Кабинет 43 | Преподаватель математикиСорокина И.Э. | ЛР 20 |  |
| 109 | ПУП. 03 БиологияУчебное занятиеГлобальные экологические проблемы и пути их решения. | Обучающиеся 1 курса  | Учебная аудитория Кабинет 45 | Преподаватель биологии Сергеева Л.П. | ЛР 10, ЛР16, ЛР18, ЛР 20 |  |
| 110 | ОУП.02 Литературучебное занятие Социальная и философская проблематика пьесы «На дне» | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 17 |  |
| 111 | ОУП.01 Русский языкучебное занятие Правописание сложных слов | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория | Преподаватель русского языка | ЛР 7 ЛР 11 ЛР 20 ЛР 21 |  |
| 112 | ОУП.06. Физическая культура В рамках подготовки к 10-й областной Спартакиаде студентов областных государственных профессиональных образовательных организаций провели товарищеские встречи по волейболу, баскетболу и футболу с командами колледжей города Кирова. | Обучающиеся 1 курса | Спортивный зал | Преподаватели физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| 113 | ОУП.07. ОБЖДальнейшее развитие патриотических качеств в ходе экскурсий, бесед, викторин и участия в праздничных мероприятиях к Дню Победы. | Обучающиеся 1курса | Кабинет 25, 10 | Руководитель и преподаватель ОБЖ | ЛР 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Июнь** |
| 114 | ПУП.02 Химия Тема 2.16. Прикладной модуль, соответствующий | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория № 44 | Преподаватель химии Симакова В.С. | ЛР 18-21 |  |
| 115 | ОУП.04 Математика Учебное занятие. Подготовка к экзамену | Обучающиеся 1 курса  | Учебная аудиторияКабинет 43 | Преподаватель математики Сорокина И.Э. | ЛР 4,16 |  |
| 116 | ПУП. 03 БиологияУчебное занятиеПринципы и примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных | Обучающиеся 1 курса  | Учебная аудитория Кабинет 45 | Преподаватель биологии Сергеева Л.П. | ЛР 20, ЛР21 |  |
| 117 | ОУП.02 Литератураучебное занятиеПовесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения. Любовь как великая и вечная духовная ценность. Трагическая история любви «маленького человека». | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 1 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 12 ЛР 17 |  |
| 118 | Русский языкучебное занятие Имя существительное. Морфологические и синтаксические признаки | Обучающиеся 1 курса | Учебная аудитория | Преподаватель русского языка | ЛР 4 ЛР 11 ЛР 20 ЛР 21 |  |
| 119 | ОУП.06. Физическая культураПервенство ОГФСО «Юность России поМини-футболу | Обучающиеся 1 курс | Стадион Динамо | Преподаватели физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| 120 | ОУП.07. ОБЖ Выработка осознанного отношения к себе, к другим людям, обществу и государству. | Обучающиеся 1курса | Кабинет 25, 10 | Руководитель и преподаватель ОБЖ | ЛР 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |

**2 курс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание и форма деятельности | Участники | Место проведения | Ответственный исполнитель | Планируемый результат (код ЛР) | Примечание |
| **Сентябрь** |
| 1 | МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатовТема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них  | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла |  ЛР 11, 13,16,17,18, 19,20,21,22-27 |  |
| 2 | МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатовПрактическая отработка. «Составление заявки на сырье» | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 11, 13,16,17,18, 19,20,21,22-27 |  |
| 3 | ДУП 01 Основы проектной деятельности 1 раздел. Введение. Практико-ориентированный проект как вид деятельности Тема 1.1. Понятие проекта. Объект проектирования. Сущность проектной деятельности. Эволюция проектной деятельности. Условия формирования проектной культуры.  | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель ОПД | ЛР 1, 2  |  |
| 4 | ОУП.01 Русский языкучебное занятие Употребление и правописание числительных. | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель русского языка | ЛР 4 ЛР 11 ЛР 20 ЛР 21 |  |
| 5 | ОУП.03. «Иностранный язык»Тема (учебное занятие) «Будущая специальность. Выбор профессии» | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель иностранных языков | ЛР 4,8,11,16,17,18,19,20,21 |  |
| 6 | ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего местаТема 2.1. Механическое оборудование.Практическая подготовка (лабораторная работа) №1 Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и плодов, мяса и рыбы | Обучающиеся 2 курса | лаборатория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4.9.10,13,16,17,18,19,20,21 |  |
| 7 | ОП.05 Основы калькуляции и учетаТема 1. Общая характеристика хозяйственного учета | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 8 | ОП.05 Основы калькуляции и учетаТема 2. Оперативное планирование работы производства в предприятиях общественного питания | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 9 | ОУП.06. Физическая культураЛегкая атлетика (практические занятия) | Обучающиеся 2 курса | Спортивный зал | Преподаватель физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Октябрь** |
| 10 | МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатовТема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 11, 13,16,17,18, 19,20,21,22-27 |  |
| 11 | МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатовПрактическая подготовка. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибовПрактическая подготовка. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки) | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 11, 13,16,17,18, 19,20,21,22-27 |  |
| 12 | ДУП 01 Основы проектной деятельности Тема 1.2. Типология практико-ориентированных проектов. Классификация проектов. Доминирующая в проекте деятельность, предметно-содержательная область, характер координации проекта, характер контактов при работе над проектом, количество участников. Продолжительность выполнения проекта | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель ОПД |  ЛР 3, 4  |  |
| 13 | ОУП.02 Литератураучебное занятие Своеобразие литературного процесса первого послереволюционного десятилетия. Тема гражданской войны | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5 |  |
| 14 | ОУП.02 Литератураучебное занятие Жизнь и творчество В. Маяковского. Дореволюционная лирика поэта | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 |  |
| 15 | ОУП.01 Русский языкучебное занятие Наблюдение над правилами орфографии в письменных текстах | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель русского языка | ЛР 4 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 5 |  |
| 16 | ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего местаТема 2.2. Тепловое оборудование.Практическая подготовка (лабораторная работа) №2Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования. Изучение правил безопасной эксплуатации много функционального оборудования  | Обучающиеся 2 курса | лаборатория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4.9.10,13,16,17,18,19,20,21 |  |
| 17 | ОП.05 Основы калькуляции и учетаПрактическая подготовка. Разработка производственной программы предприятия, оформление плана-меню для различных предприятий общественного питания. Расчет потребностей в продуктах. | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 18 | ОП.05 Основы калькуляции и учетаТема 3. Основы ценообразования и калькуляции в общественном питании | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 19 | ОУП.06. Физическая культура Волейбол(практические занятия) | Обучающиеся 2 курса | Спортивный зал | Преподаватель физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Ноябрь** |
| 20 | МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатовТема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 11, 13,16,17,18, 19,20,21,22-27 |  |
| 21 | МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатовПрактическая подготовка. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Практическая подготовка. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки. | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 11, 13,16,17,18, 19,20,21,22-27 |  |
| 22 | ДУП 01 Основы проектной деятельности 2 раздел. Операционно-технологическая стадия работы над практико-ориентированным проектом. Выполнение информационной части проектаТема 2.1. Этапы планирования проекта. Тема проекта. Метафорическое и описательное название проекта. Актуальность проблемы проекта. Противоречие проекта. Объект, предмет проекта. Отличительные особенности проектной и исследовательской деятельности. Требования к выбору темы проекта. Порядок актуализации проблемы проекта. | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель ОПД |  ЛР 8  |  |
| 23 | ОУП.01 Русский языкучебное занятиеАнализ ошибок и недочётов в построении простого предложения | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель русского языка | ЛР 11 ЛР 20 ЛР 21 |  |
| 24 | ОУП.02 ЛитератураЧеловек и природа в творчестве С. Есенина | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 |  |
| 25 | ОУП.01 Русский языкучебное занятиеАнализ ошибок и недочётов в построении простого предложения | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель русского языка | ЛР 11 ЛР 20 ЛР 21 |  |
| 26 | ОУП.06. Физическая культураВолейбол | Обучающиеся 2 курса  | Спортивный зал | Преподаватели физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| 27 | ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего местаТема 2.3. Холодильное оборудование.Практическая подготовка (лабораторная работа) №3Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования  | Обучающиеся 2 курса | лаборатория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4.9.10,13,16,17,18,19,20,21 |  |
| 28 | ОП.05 Основы калькуляции и учетаПрактическая подготовка.Расчет цен на холодные и горячие закуски.Расчет цен на супы.Расчет цен на горячие рыбные, мясные блюда. Расчет цен на горячие овощные, крупяные блюда, на гарниры, соусы.Расчет цен на сладкие блюда, на холодные и горячие напитки.Расчет цен на мучные кулинарные и кондитерские изделия. | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 29 | ОУП. 06. Физическая культура. Тема «Волейбол» | Обучающиеся 2 курса | Спортивный зал | Преподаватели физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| 30 | ОУП.06.. Физическая культура Волейбол(практические занятия) | Обучающиеся 2 курса | Спортивный зал | Преподаватель физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Декабрь** |
| 31 | МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатовТема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 11, 13,16,17,18, 19,20,21,22-27 |  |
| 32 | МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатовПрактическая подготовка. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кроликаПрактическая подготовка. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массыПрактическая подготовка. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера, цифровых информационно-образовательных ресурсов.  | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 11, 13,16,17,18, 19,20,21,22-27 |  |
| 33 | ДУП 01 Основы проектной деятельности Тема 2.2. Аналитический этап работы над проектом. Цель проекта. Задачи проекта. Гипотеза проекта. Информационные источники. Способы поиска информации. Формы работы с источниками (выписки, цитаты, тезисы, конспект…). | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель ОПД | ЛР 11  |  |
| 34 | ДУП 01 Основы проектной деятельности Тема 2.3. Методы исследований. Теоретические методы исследования. Эмпирические методы исследования | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель ОПД |  ЛР 16  |  |
| 35 | ОУП.02 Литератураучебное занятие Библейские главы романа «Мастер и Маргарита»учебное занятие Демонологическая линия. Тема добра и зла. Судьбы героев. Проблема вины и искупления. | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 7 ЛР 11 ЛР 17 |  |
| 36 | ОУП.01 Русский языкучебное занятиеНаблюдение над функционированием правил пунктуации в образцах письменных текстов. | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель русского языка | ЛР 11 ЛР 20 ЛР 21 |  |
| 37 | ОУП.02 Литератураучебное занятие Стихи поэтов-фронтовиков.учебное занятие Новое осмысление проблемы человека на войне | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 11 |  |
| 38 | ОУП.09 Родная литератураучебное занятие Преданья старины глубокой. Славянская мифология.учебное занятие Человек перед судом своей совести, человек-мыслитель и человек-деятель, я и другой, индивидуальность и «человек толпы», становление личности: детство, отрочество, первая любовь; судьба человека; конфликт долга и чести; личность и мир, личность и Высшие начала. | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 16 ЛР 18 |  |
| 39 | ОП.05 Основы калькуляции и учетаТема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 40 | ОУП.06. Физическая культура Волейбол(практические занятия) | Обучающиеся 2 курса | Спортивный зал | Преподаватель физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Январь** |
| 41 | МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовТема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 42 | МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовПрактическая подготовка. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодовПрактическая подготовка. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров) | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 4 | МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовЛабораторная работа. Отработка практических навыков простых способов нарезки овощейЛабораторная работа. Отработка практических навыков фигурных способов нарезки овощей | Обучающиеся 2 курса | Лаборатория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 44 | ДУП 01 Основы проектной деятельности 3 раздел. Операционно-технологическая стадия работы над практико-ориентированным проектом. Выполнение практической части проектаТема 3.1. Оценивание значения информации для разрешения проблемы. Форма проектного продукта. Тема 3.2. Подбор, анализ и переработка информации по теме проекта. Первичные, вторичные, третичные способы поиска информации.Самостоятельная работа обучающихся:- Работа с конспектом занятий- Работа с информационными источниками | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель ОПД | ЛР 16  |  |
| 45 | ОУП.01 Русский языкучебное занятиеНаблюдение над функционированием правил пунктуации в образцах письменных текстов. | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель русского языка | ЛР 11 ЛР 20 ЛР 21 |  |
| 46 | ОП.05 Основы калькуляции и учетаПрактическая подготовка. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации общественного питания. | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 47 | ОУП.06. Физическая культура Волейбол(практические занятия) | Обучающиеся 2 курса | Спортивный зал | Преподаватель физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Февраль**  |
| 48 | МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовТема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 49 | МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовТема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 50 | МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовПрактическая подготовка. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Практическая подготовка. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массыПрактическая подготовка. Обработка нерыбного водного сырья | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 51 | МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовЛабораторная работа. Отработка практических навыков полуфабрикатов из рыбы | Обучающиеся 2 курса | Лаборатория  | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 52 | ДУП 01 Основы проектной деятельности Тема 3.3. Проектная документация. Характеристика структурных частей письменного отчета. Введение, основная часть, заключение. Приложение. Тема 3.4. Подбор, анализ и переработка информации по теме проекта. Форма презентации проекта.Самостоятельная работа обучающихся:- Подготовка доклада по защите исследовательской работы;- Работа по составлению и защите мини-проекта.  | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель ОПД |  ЛР 17  |  |
| 53 | ОУП.02 ЛитератураТрадиции народной культуры в повести В. Распутина «Прощание с Матерой» | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7, ЛР 18, ЛР 19 |  |
| 54 | ОУП.09 Родная литератураучебное занятие Место человека в семье и обществе, семейные и родственные отношения; мужчина, женщина, ребенок, старик в семье; любовь и доверие в жизни человека, их ценность; поколения, традиции, культура повседневности.  | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 1 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 12 ЛР 17 |  |
| 55 | ОУП.01 Русский языкучебное занятиеНаблюдение над функционированием правил пунктуации в образцах письменных текстов. | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель русского языка | ЛР 11 ЛР 20 ЛР 21 | 25 |
| 56 | ОУП.03. «Иностранный язык» Тема (учебное занятие) «Типы предприятий питания» | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель иностранных языков | ЛР 4,8,11,16,17,18,19,20,21 |  |
| 57 | ОП.05 Основы калькуляции и учетаТема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 58 | ОУП.06. Физическая культура Лыжная подготовка(практические занятия) | Обучающиеся 2 курса | Стадион | Преподаватель физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Март** |
| 59 | МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовТема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 60 | ДУП 01 Основы проектной деятельности 4 раздел. Заключительная стадия. Выполнение практико-ориентированной части проектаТема 4.1. Экспертиза проекта. Экологическое и экономическое обоснование проекта. Проектная папка, визитная карточка проекта. Паспорт проекта.Тема 4.2. Самооценка (внутренняя рецензия с позиции соответствия перечню требований и обоснованиям) осуществления проектной деятельности и собственного продвижения. | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель ОПД |  ЛР 18  |  |
| 61 | ОУП.02 ЛитератураА.И. Солженицын«Один день Ивана Денисовича» | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5 ЛР 8 ЛР 16 |  |
| 62 | ОУП.09 Родная литератураучебное занятие Влияние социальной среды на личность человека; человек и государственная система; гражданственность и патриотизм; интересы личности, интересы большинства/меньшинства и интересы государства; законы морали и государственные законы; жизнь и идеология.учебное занятие(человек и природа; проблемы освоения и покорения природы; проблемы болезни и смерти; комфорт и духовность; современная цивилизация, ее проблемы и вызовы).  | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 11 ЛР 16 ЛР 19 |  |
| 63 | ОУП.01 Русский языкучебное занятиеНаблюдение над функционированием правил пунктуации в образцах письменных текстов. | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель русского языка | ЛР 11 ЛР 20 ЛР 21 |  |
| 64 | ОП.05 Основы калькуляции и учетаПрактическая подготовка. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, продуктов и готовой продукции на производстве. Составление отчета о движении материальных ценностей на производстве за смену. | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 65 | ОУП.06. Физическая культура Баскетбол | Обучающиеся 2 курса | Спортивный зал | Преподаватель физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Апрель** |
| 66 | МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовТема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 67 | МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовПрактическая подготовка. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.Практическая подготовка. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 67 | ДУП 01 Основы проектной деятельности Тема 4.3. Оформление проекта с использованием пакета MS Office. редактирование. форматирование. Требования к оформлению проекта по ГОСТ. Характеристика структурных частей письменного отчета. Введение, основная часть, заключение. Приложение.Тема 4.4. Использование мультимедийных технологий в проектной деятельности. Формы презентации проекта и проектного продукта. Обязательные требования к библиографическому списку. Структура выступления на защите проекта. | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель ОПД |  ЛР 19  |  |
| 69 | ОУП.02 Литератураучебное занятие Нравственная проблематика пьес второй половины 20 века. | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 2 ЛР 7 ЛР 11 ЛР 17 |  |
| 70 | ОУП.09 Родная литератураучебное занятие время природное и историческое; роль личности в истории; вечное и исторически обусловленное в жизни человека и в культуре; свобода человека в условиях абсолютной несвободы; человек в прошлом, в настоящем и в проектах будущего). | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 18 |  |
| 71 | ОУП.01 Русский языкучебное занятие Знаки препинания в предложениях с прямой и косвенной речью. Знаки при цитировании. | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель русского языка | ЛР 7 ЛР 11 ЛР 20 ЛР 21 |  |
| 72 | ОУП.06. Физическая культура Баскетбол | Обучающиеся 2 курса | Спортивный зал | Преподаватель физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Май** |
| 73 | МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовТема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 74 | МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовТема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 75 | ДУП 01 Основы проектной деятельности Тема 4.5. Презентация и защита проекта. Представление проектного продукта.Самостоятельная работа обучающихся:- Окончательное оформление проекта.- Подготовка презентации проекта. | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель ОПД | ЛР 20,21 |  |
| 76 | ОУП.02 Литература учебное занятие Современная антиутопия | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 17 |  |
| 77 | ОУП.09 Родная литератураучебное занятие Человек и войнаучебное занятие Русский национальный характер | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 12 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 |  |
| 78 | ОУП.01 Русский языкучебное занятие Синтаксические нормы. Порядок слов в предложении. Трудные случаи согласования подлежащего и сказуемого. | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель русского языка | ЛР 7 ЛР 11 ЛР 20 ЛР 21 |  |
| 79 | ОУП.06. Физическая культура Общая и профессионально-прикладная физическая подготовка | Обучающиеся 2 курса | Спортивный зал | Преподаватель физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Июнь** |
| 80 | МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовПрактическая подготовка. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.Практическая подготовка. Обработка домашней птицы, приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 81 | ОУП.09 Родная литература учебное занятие Человек -творец | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 11 ЛР 18 |  |
| 82 | ОУП.01 Русский языкучебное занятие Речевой этикет | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель русского языка | ЛР 7 ЛР 11 ЛР 20 ЛР 21 |  |
| 83 | ОУП.06. Физическая культура Общая и профессионально-прикладная физическая подготовка | Обучающиеся 2 курса | Спортивный зал | Преподаватель физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |

**3 курс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание и форма деятельности | Участники | Место проведения | Ответственный исполнитель | Планируемый результат (код ЛР) | Примечание |
| **Сентябрь** |
| 1 | МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | Обучающиеся 3 курса  | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 2 | МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 3 | МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента Практическая подготовка. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюреПрактическая подготовка. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.Практическая подготовка. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов  | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 4 | МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента Лабораторная работа. Отработка практических умений по приготовлению бульонов | Обучающиеся 3 курса | Лаборатория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 5 | МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов  | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 6 | МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента Практическая подготовка. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюреПрактическая подготовка. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 7 | МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 8 | МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента Практическая подготовка. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.Практическая подготовка. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. Практическая подготовка. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 9 | ДУП.03 Психология общения Тема (учебное занятие) «Психические процессы» | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория, актовый зал | Преподаватель Психология общения | ЛР 1, 2, 3, 4, 8, 9, 10, 11, 12,16,17,18, 19,20,21 |  |
| 10 | ОП.08. БЖВоенно-патриотическое воспитание любови к Отчизне, своему краю, своему народу, служения Отечеству во время плановых занятий по изучению основ и правила стрельбы из стрелкового оружия.  | Обучающиеся 3 курса | Кабинет 25, 10 | Руководитель и преподаватель ОБЖ | ЛР 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Октябрь** |
| 11 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла |  ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 12 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 13 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Практическая подготовка. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 14 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 15 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Лабораторная работа. Отработка практических навыков. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента | Обучающиеся 3 курса | Лаборатория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 16 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 17 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Лабораторная работа. Отработка практических навыков. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов | Обучающиеся 3 курса | Лаборатория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 18 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 19 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 20 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 21 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 22 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Лабораторная работа. Отработка практических навыков по приготовлению соусов | Обучающиеся 3 курса | Лаборатория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 23 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 24 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Практическая подготовка. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 25 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Лабораторная работа. Отработка практических навыков. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов | Обучающиеся 3 курса | Лаборатория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 26 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 27 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Лабораторная работа. Отработка практических навыков по приготовлению блюд из круп, бобовых и макаронных изделий | Обучающиеся 3 курса | Лаборатория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 28 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 29 | Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 30 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Лабораторная работа. Отработка практических навыков. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц и творога | Обучающиеся 3 курса | Лаборатория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 31 | ОП.07. «Иностранный язык в профессиональной деятельности»Тема (учебное занятие) «Названия продуктов питания, блюд, их характеристики » | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель иностранных языков | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 32 | ОП.08.БЖРазвитие духовно-нравственных качеств в ходе изучения военной службы – особого вида федеральной государственной службы и общей подготовке к первой помощи. | Обучающиеся 3 курса | Кабинет 25, 10 | Руководитель и преподаватель ОБЖ | ЛР 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Ноябрь** |
| 33 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 34 | Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 35 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Практическая подготовка. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 36 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Лабораторная работа. Отработка практических навыков. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рыбы | Обучающиеся 3 курса | Лаборатория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 37 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Лабораторная работа. Отработка практических навыков. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рыбной котлетной массы  | Обучающиеся 3 курса | Лаборатория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 38 | ОП. 09. Физическая культура. Тема «Волейбол» | Обучающиеся 3 курса | Спортивный зал | Преподаватели физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| 39 | ОП.08. БЖДальнейшее развитие патриотических качеств в ходе экскурсий, бесед, викторин и участия в праздничных мероприятиях к Дню Победы. | Обучающиеся 3 курса | Кабинет 25, 10 | Руководитель и преподаватель ОБЖ | ЛР 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Декабрь** |
| 40 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 41 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 42 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Практическая подготовка. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 43 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Лабораторная работа. Отработка практических навыков. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса  | Обучающиеся 3 курса | Лаборатория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 44 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 45 | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Лабораторная работа. Отработка практических навыков. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика | Обучающиеся 3 курса | Лаборатория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 46 | ДУП.03 Психология общения Тема (учебное занятие)  | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория, актовый зал | Преподаватель Психология общения | ЛР 1, 2, 3, 9, 12,16, 19,20,21 |  |
| 47 | ОП.08.БЖВыработка осознанного отношения к себе, к другим людям, обществу и государству. | Обучающиеся 3 курса | Кабинет 25, 10 | Руководитель и преподаватель ОБЖ | ЛР 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Январь** |
| 48 | МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 49 | МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 50 | ОУП.09 Родная литератураучебное занятие Преданья старины глубокой. Славянская мифология.учебное занятие Человек перед судом своей совести, человек-мыслитель и человек-деятель, я и другой, индивидуальность и «человек толпы», становление личности: детство, отрочество, первая любовь; судьба человека; конфликт долга и чести; личность и мир, личность и Высшие начала. | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 16 ЛР 18 |  |
| 51 | ДУП.03 Психология общения Тема (учебное занятие)  | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория, актовый зал | Преподаватель Психология общения | ЛР 1, 2, 3, 9, 12,16, 19,20,21 |  |
| 52 | ОП.08. БЖ Воспитание и формирование знаний по чрезвычайным ситуациям мирного и военного времени и организации защиты населения, участие в мероприятиях Месячника военно-патриотической и спортивно-массовой работы. | Обучающиеся 3 курса | Кабинет 25 | Руководитель и преподаватель ОБЖ | ЛР 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| 53 | ОП.08. БЖАлгоритм оказания первой доврачебной помощи при кровотечениях (практическое занятие) | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель ОБЖ, БЖ (МСП) | ЛР 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Февраль** |
| 54 | МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента Практическая подготовка. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусокМДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента Практическая подготовка. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.Практическая подготовка. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 55 | ОУП.09 Родная литератураучебное занятие Место человека в семье и обществе, семейные и родственные отношения; мужчина, женщина, ребенок, старик в семье; любовь и доверие в жизни человека, их ценность; поколения, традиции, культура повседневности.  | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 1 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 12 ЛР 17 |  |
| 56 | ДУП.03 Психология общения Тема (учебное занятие)  | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория, актовый зал | Преподаватель Психология общения | ЛР 1, 2, 3, 9, 12,16, 19,20,21 |  |
| 57 | ОП.08. БЖ Развитие сторон и качеств личности, которые направленны на знание принципов и нормативно-правовой базы защиты населения от ЧС, участие в мероприятиях Дня защитника Отечества. | Обучающиеся 3 курса | Кабинет 25 | Руководитель и преподаватель ОБЖ | ЛР 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| 58 | ОП.08. БЖАлгоритм оказания первой доврачебной помощи при переломах (практическое занятие) | Обучающиеся 2 курса | Учебная аудитория | Преподаватель ОБЖ, БЖ (МСП) | ЛР 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Март** |
| 59 | МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 60 | МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 61 | МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Практическая подготовка. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукцииПрактическая подготовка. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 62 | МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Лабораторная работа. Отработка умений по приготовлению, оформлению и отпуску салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). | Обучающиеся 3 курса | Лаборатория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 63 | ОУП.09 Родная литератураучебное занятие Влияние социальной среды на личность человека; человек и государственная система; гражданственность и патриотизм; интересы личности, интересы большинства/меньшинства и интересы государства; законы морали и государственные законы; жизнь и идеология.учебное занятие(человек и природа; проблемы освоения и покорения природы; проблемы болезни и смерти; комфорт и духовность; современная цивилизация, ее проблемы и вызовы).  | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 11 ЛР 16 ЛР 19 |  |
| 64 | ДУП.03 Психология общения Тема (учебное занятие)  | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория, актовый зал | Преподаватель Психология общения | ЛР 1, 2, 3, 9, 12,16, 19,20,21 |  |
| 65 | ОП.08. БЖПривитие навыков в организации защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. | Обучающиеся 3 курса | Кабинет 25 | Руководитель и преподаватель ОБЖ | ЛР 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| 66 | ОП.08. БЖАлгоритм оказания первой доврачебной помощи при ожогах (практическое занятие) | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель ОБЖ, БЖ (МСП) | ЛР 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Апрель** |
| 67 | МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 68 | МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Практическая подготовка. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукцииПрактическая подготовка. Расчет количества сырья, выхода бутербродов | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 69 | МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Лабораторная работа. Отработка практических навыков - Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. | Обучающиеся 3 курса | Лаборатория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 70 | ОУП.09 Родная литератураучебное занятие время природное и историческое; роль личности в истории; вечное и исторически обусловленное в жизни человека и в культуре; свобода человека в условиях абсолютной несвободы; человек в прошлом, в настоящем и в проектах будущего). | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 18 | 33 |
| 71 | ДУП.03 Психология общения Тема (учебное занятие)  | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория, актовый зал | Преподаватель Психология общения | ЛР 1, 2, 3, 9, 12,16, 19,20,21 |  |
| 72 | ОП.08. БЖВыработка умений в обеспечении устойчивости функционирования объектов экономики. | Обучающиеся 3 курса | Кабинет 25 | Руководитель и преподаватель ОБЖ | ЛР 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| 73 | ОП.08. БЖАлгоритм оказания первой доврачебной помощи при отравлениях (практическое занятие) | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель ОБЖ, БЖ (МСП) | ЛР 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Май** |
| 74 | МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 75 | МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Практическая подготовка. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукцииПрактическая подготовка. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукцииПрактическая подготовка. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукцииПрактическая подготовка. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.Практическая подготовка. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 76 | МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Лабораторная работа. Отработка практических навыков - Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукцииЛабораторная работа. Отработка практических навыков - Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукцииЛабораторная работа. Отработка практических навыков - Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | Обучающиеся 3 курса | Лаборатория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 77 | ОУП.09 Родная литератураучебное занятие Человек и войнаучебное занятие Русский национальный характер | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 12 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 |  |
| 78 | ОУП.09 Родная литератураучебное занятие Человек -творец | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель Литературы | ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 11 ЛР 18 |  |
| 79 | ОП.08. БЖДуховно-нравственное и военно-патриотическое воспитание, изучение основ обороны государства и общей подготовки к первой помощи, участие в проведении диспутов, круглых столов и других мероприятий Дня Победы. | Обучающиеся 3 курса | Кабинет 25,10 | Руководитель и преподаватель ОБЖ | ЛР 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| 80 | ОП.08.БЖАлгоритм оказания первой доврачебной помощи при потере сознания (практическое занятие) | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель ОБЖ, БЖ (МСП) | ЛР 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| 81 | ОП.08.БЖДуховно-нравственное воспитание на занятиях по изучению Вооруженных Сил Российской Федерации, их назначения и состава. | Обучающиеся 3 курса | Кабинет 25, 10 | Руководитель и преподаватель ОБЖ | ЛР 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| 82 | ОП.08. БЖ Алгоритм оказания первой доврачебной помощи при утоплении (практическое занятие) | Обучающиеся 3 курса | Учебная аудитория | Преподаватель ОБЖ, БЖ (МСП) | ЛР 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |

**4 курс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание и форма деятельности | Участники | Место проведения | Ответственный исполнитель | Планируемый результат | Примечание |
| **Сентябрь** |
| 1 | МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 2 | МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 3 | МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Практическая подготовка.Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.Приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.Организация обслуживания и подбор кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 4 | МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Практическая подготовка.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 5 | МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Лабораторная работа. Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков | Обучающиеся 4 курса | Лаборатория | Преподаватель профессионального цикла | 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 6 | ОП.09.Физическая культураЛегкая атлетика (практические занятия) | Обучающиеся 4 курса | Спортивный зал | Преподаватель физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Октябрь** |
| 7 | МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 | 6 |
| 8 | МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Практическая подготовка. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудованияПрактическая подготовка. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 | 7 |
| 9 | МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных сладких блюд.Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд.Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд | Обучающиеся 4 курса | Лаборатория | Преподаватель профессионального цикла | 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 | 8 |
| 10 | ОП.09.Физическая культура Волейбол(практические занятия) | Обучающиеся 4 курса | Спортивный зал | Преподаватель физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Ноябрь** |
| 11 | ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» Тема (учебное занятие) «Продукты питания и способы кулинарной обработки» | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель иностранных языков | ЛР 4,8,11,16,17,18,19,20,21 |  |
| 12 | МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 13 | МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Практическая подготовка. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюдПрактическая подготовка. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.) Практическая подготовка. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции. | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 14 | МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента.Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента.Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных горячих сладких блюд. | Обучающиеся 4 курса | Лаборатория | Преподаватель профессионального цикла | 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 15 | ОП.09.Физическая культура Волейбол(практические занятия) | Обучающиеся 4 курса | Спортивный зал | Преподаватель физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Декабрь** |
| 16 | ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» Тема (учебное занятие) «Обслуживание посетителей в ресторане» | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель иностранных языков | ЛР 4,8,11,16,17,18,19,20,21 |  |
| 17 | МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 18 | МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Практическая подготовка. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 19 | МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 20 | МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Практическая подготовка. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков Практическая подготовка. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 21 | ОП.09.Физическая культура Волейбол(практические занятия) | Обучающиеся 4 курса | Спортивный зал | Преподаватель физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Январь** |
| 22 | МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 23 | МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 24 | МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Практическая подготовка. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практическая подготовка. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 25 | МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов  | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 26 | МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Практическая подготовка. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цехаПрактическая подготовка. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 27 | ДУП.05 Введение в профессию Тема (учебное занятие) «Эффективное поведение на рынке труда» | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория, актовый зал | Преподаватель Введение в специальность | ЛР 1, 2, 3, 9, 12,16, 19,20,21 |  |
| 28 | ОП.09.Физическая культура Волейбол(практические занятия) | Обучающиеся 4 курса | Спортивный зал | Преподаватель физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Февраль** |
| 29 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 30 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 31 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 2.3. Приготовление глазури | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 32 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 33 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Практическая подготовка. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 34 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 35 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки  | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 36 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Практическая подготовка. Приготовление отделочных полуфабрикатов | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 37 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 38 | ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» Тема (учебное занятие) «Кухни народов мира» | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель иностранных языков | ЛР 4,8,11,16,17,18,19,20,21 |  |
| 39 | ОП.09.Физическая культура Лыжная подготовка(практические занятия) | Обучающиеся 4 курса | Стадион | Преподаватель физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Март** |
| 1 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 3.1. Классификация иассортимент хлебобулочных изделий и хлеба | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 2 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 3 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 4 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Практическая подготовка. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 5 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 6 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Практическая подготовка. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 7 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Практическая подготовка. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 8 | ОП.09. Физическая культура Баскетбол | Обучающиеся 4 курса | Спортивный зал | Преподаватель физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Апрель** |
| 9 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из без дрожжевого теста | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 10 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 11 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Практическая подготовка. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста Практическая подготовка. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного тестаПрактическая подготовка. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 12 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Лабораторная работа. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного тестаЛабораторная работа. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного тестаЛабораторная работа. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного тестаЛабораторная работа. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста | Обучающиеся 4 курса | Лаборатория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 13 | ОП.09.Физическая культура Баскетбол | Обучающиеся 4 курса | Спортивный зал | Преподаватель физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |
| **Май** |
| 14 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 15 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Лабораторная работа. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных | Обучающиеся 4 курса | Лаборатория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 16 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов | Обучающиеся 4 курса | Учебная аудитория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 17 | МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Лабораторная работа. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов | Обучающиеся 4 курса | Лаборатория | Преподаватель профессионального цикла | ЛР 4, 8, 9, 10, 11,13,16,17,18, 19,20,21,22-27,28 |  |
| 18 | ОП.09.Физическая культура Общая и профессионально-прикладная физическая подготовка | Обучающиеся 4 курса | Спортивный зал | Преподаватель физической культуры | ЛР 1, 3, 9, 10,16,17,18, 19,20,21 |  |