Приложение 1
к приказу директора от «09» января 2023 г. № 5/1

ГРАФИК ЗАГРУЗКИ МАСТЕРСКОЙ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «Поварское дело»
на второе полугодие 2022-2023 учебного года

Направления деятельности	12.01-14.01	16.01-21.01	23.01-28.01	30.01-04.02	06.02-11.02	13.02-18.02	20.02-25-02	27.02-04.03	06.03-11.03	13.03-18.03	20.03-25.03	27.03-01.04	03.04-08.04	10.04-15.04	17.04-22.04	24.04-29.04	01.05-06.05	08.05-13.05	15.05-20.05	22.05-27.05	29.05-03.06	05.06-10.06	12.06-17.06	19.06-24.06	26.06-01.07	03.07-08.07	10.07-15.07	14.08-19.08	21.08-26.08
Лабораторно-практические занятия																													
Учебная практика																													
Демонстрационный экзамен по компетенции Поварское дело																													
Тренировки к региональному чемпионату «Профессионалы» по компетенции «Поварское дело»																													
Тренировочные сборы совместно с группой юниоры участниками регионального чемпионата «Профессионалы» по компетенции «Поварское дело»																													
Тренировки к региональному этапу Национального чемпионата по профессиональному мастерству для людей с инвалидностью и ОВЗ «Абилимпикс» по компетенции «Поварское дело»																													
Региональный чемпионат «Профессионалы» по компетенции «Поварское дело», Основной состав																													
Мастер-классы от шеф-повара																													
Мастер-классы для студентов колледжа от участников Региональный чемпионат «Профессионалы» по																													

компетенции «Поварское дело», Основной состав «Приготовление блюда из рыбы»																													
Основная программа профессионального обучения по профессии «16675 Повар» профессиональное обучение 16675 Повар 144 часа																													
Основная программа профессионального обучения по профессии «16675 Повар» повышение квалификации 16675 Повар (72 часа)																													
Профессиональные пробы, в том числе в формате онлайн																													
ЦООП Обучение по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Кулинарный изобретатель» (50 часов) (с использованием ресурсов ЭОР и ДОТ)																													
Программа профессиональной подготовки «Повар» 160 часов																													
Мастер – классы в рамках проекта Агропоколение																													
Проведение встреч с работодателями																													
Конкурс профессионального мастерства среди студентов, обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело																													