

СОГЛАСОВАНО
Председатель профкома сотрудников
Л.А.Коневникова
31.01.2015 г.

СОГЛАСОВАНО
Зам.директора по УПР
Е.В.Панасюго
31.01.2015 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор ГБОУ СПО КСПК
С.В.Морозов
Пр.24д от 31.01.2015 г.

Расписание
профессионального обучения по программе профессиональной
переподготовки по профессии «Повар»
Начало занятий 16.02.2015года окончание занятий 06.06.2015 года.

Месяц	Дни поведения занятий		Учебные дисциплины и ПМ	Место проведения	Мастера производственного обучения
Февраль	16	понедельник	Техническое оснащение и организация рабочего места. Охрана труда на предприятиях общественного питания -2 часа Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве -2 часа	Кабинет №18	Резникова И.В. Радькова М.В.
	18	среда	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров -2 часа Техническое оснащение и организация рабочего места. Охрана труда на предприятиях общественного питания -2 часа	Кабинет №18	Радькова М.В. Резникова И.В.
	20	пятница	Техническое оснащение и организация рабочего места. Охрана труда на предприятиях общественного питания -2 часа Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров -2 часа	Кабинет №18	Резникова И.В. Радькова М.В.
	24	вторник	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве 2 часа Техническое оснащение и организация рабочего места. Охрана труда на предприятиях общественного питания -2 часа	Кабинет №18	Радькова М.В. Резникова И.В.
	25	среда	Техническое оснащение и организация рабочего места. Охрана труда на предприятиях общественного питания –	Кабинет №18	Резникова И.В. Радькова М.В.

			2 часа Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров -2 часа		
	27	пятница	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров - 4 часа	Кабинет №18	Радькова М.В.
6 дней -24 часа					
Март	2	понедельник	Техническое оснащение и организация рабочего места. Охрана труда на предприятиях общественного питания -2 часа Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров- 2 часа	Кабинет №18	Резникова И.В. Радькова М.В.
	4	среда	Техническое оснащение и организация рабочего места. Охрана труда на предприятиях общественного питания - 4 часа	Кабинет №18	Резникова И.В.
	6	пятница	Приготовление блюд из овощей и грибов – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Резникова И.В. Радькова М.В.
	10	вторник	Приготовление блюд из овощей и грибов - 4 часа	Учебный кондитерский цех	Радькова М.В. Резникова И.В.
	11	среда	Приготовление блюд из овощей и грибов – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	13	пятница	Приготовление блюд из овощей и грибов - 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	16	понедельник	Приготовление блюд из овощей и грибов – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	18	среда	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	20	пятница	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	23	понедельник	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста - 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	25	среда	Приготовление блюд и гарниров из круп,	Учебный	Короткая В.Ф.

			бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста – 4 часа	кондитерский цех	
	27	пятница	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	30	понедельник	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
13 дней- 52 часа					
Апрель	1	среда	Приготовление супов и соусов – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	3	пятница	Приготовление супов и соусов – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	6	понедельник	Приготовление супов и соусов – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	8	среда	Приготовление супов и соусов – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	10	пятница	Приготовление супов и соусов – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	13	понедельник	Приготовление супов и соусов – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	15	среда	Приготовление супов и соусов – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	17	пятница	Приготовление блюд из рыбы – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	20	понедельник	Приготовление блюд из рыбы – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	22	среда	Приготовление блюд из рыбы – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	24	пятница	Приготовление блюд из рыбы – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
27	понедельник	Приготовление блюд из рыбы - 2 часа Приготовление блюд из мяса и домашней птицы –	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.	

			2 часа		
	29	среда	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
13 дней -52 часа					
Май	5	вторник	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	6	среда	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	8	пятница	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	12	вторник	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	13	среда	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – 2 часа Приготовление и оформление холодных блюд и закусок – 2 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	15	пятница	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	18	понедельник	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	20	среда	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	22	пятница	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	25	понедельник	Приготовление сладких блюд и напитков – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	27	среда	Приготовление сладких блюд и напитков – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	29	пятница	Приготовление сладких блюд и напитков – 4 часа	Учебный	Короткая В.Ф.

				кондитерский цех	
	12 дней - 48 часов				
Июнь	1	понедельник	Приготовление сладких блюд и напитков – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	3	среда	Приготовление сладких блюд и напитков – 2 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	5	пятница	Квалификационный экзамен	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	3 дня - 12 часов				
ВСЕГО	47 дней - 188 часов				

Старший мастер И.В.Резникова