

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**  
**подготовки по профессии «Повар»**  
**Начало занятий 16.02.2015 года окончание занятий 06.06.2015 года.**

Месяц	Дни проведения 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	Кабинет №18	Резникова И.В. Радькова М.В.

			предприятиях общественного питания -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.
<b>6 дней -24 часа</b>					
<b>Март</b>	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	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности - 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	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.

			зделий, яиц, творога, теста - 4 часа		
	25	среда	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	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.
<b>13 дней- 52 часа</b>					
<b>Апрель</b>	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.	

				цех	
	27	понедельник	Приготовление блюд из рыбы - 2 часа Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – 2 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	29	среда	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – 4 часа	Учебный кондитерский цех	Короткая В.Ф.
<b>13 дней -52 часа</b>					
<b>Май</b>	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	Учебный	Короткая В.Ф.

			блюд и напитков – 4 часа	кондитерский цех	
	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 кондитерский цех	Короткая В.Ф.
	<b>12 дней - 48 часов</b>				
<b>Июнь</b>	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.
	<b>3 дня - 12 часов</b>				
<b>ВСЕГО</b>	<b>47 дней - 188 часов</b>				

Старший мастер И.В.Резникова