



Т.Н. Широкова
 2018 г.

Расписание учебных занятий
Группа П - 05
профессиональной подготовки по профессии
16675 Повар

Дата/ День недели	I пара 14.00 – 14.45 14.50 – 15.35	II пара 15.45 – 16.30 16.35 – 17.20	III пара 17.30 – 18.15 18.20 – 19.05	IV пара 19.15 – 20.00 20.05 – 20.50
31.05.2018 четверг	Организационное собрание 13.00 Техническое оснащение и организация рабочего места каб. 331	Техническое оснащение и организация рабочего места Зачет каб. 331	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов каб. 331	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов каб. 331
01.06.2018 пятница	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов каб. 331	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов каб. 331	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов каб. 331	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов Диф.зачет каб. 331
04.06.2018 понедельник	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста каб. 331	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста каб. 331	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста каб. 331	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста каб. 331
05.06.2018 вторник	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста каб. 331	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста Диф.зачет каб. 331	Технология приготовления супов и соусов каб. 331	Технология приготовления супов и соусов каб. 331
06.06.2018 среда	Технология приготовления супов и соусов каб. 331	Технология приготовления супов и соусов каб. 331	Технология приготовления супов и соусов каб. 331	Технология приготовления супов и соусов каб. 331
07.06.2018 четверг	Учебная практика <i>маст. общежитие</i>	Учебная практика <i>маст. общежитие</i>	Учебная практика <i>маст. общежитие</i>	Охрана труда каб. 331
08.06.2018 пятница	Технология приготовления супов и соусов каб. 331	Технология приготовления супов и соусов Диф.зачет каб. 331	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы каб. 331	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы каб. 331

09.06.2018 суббота	Основы предпринимательской деятельности каб. 333 10.30 – 11.15 11.20 – 12.05	Основы предпринимательской деятельности Зачет каб. 333 12.15 – 13.00 13.05 – 13.50	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы каб. 331 14.00 – 14.45 14.50 – 15.35	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы каб. 331 15.45 – 16.30 16.35 – 17.20
10.06.2018 11.06.2018 12.06.2018	выходной			
13.06.2018 среда	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы каб. 331	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы Диф.зачет каб. 331	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы каб. 331	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы каб. 331
14.06.2018 четверг	Учебная практика маст. общежитие	Учебная практика маст. общежитие	Учебная практика маст. общежитие	Охрана труда Зачет каб. 331
15.06.2018 пятница	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы каб. 331	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы каб. 331	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы каб. 331	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы каб. 331
18.06.2018 понедельник	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы каб. 331	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы каб. 331	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы Диф.зачет каб. 331	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок каб. 331
19.06.2018 вторник	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок каб. 331	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок каб. 331	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок каб. 331	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок Диф.зачет каб. 331
20.06.2018 среда	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве каб. 401 12.15 – 13.00 13.05 – 13.50	Учебная практика маст. общежитие 14.00 – 14.45 14.50 – 15.35	Учебная практика маст. общежитие 15.45 – 16.30 16.35 – 17.20	Учебная практика маст. общежитие 17.30 – 18.15 18.20 – 19.05
21.06.2018 четверг	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве каб. 401	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве Диф.зачет каб. 401	Физиологи питания с основами товароведения продовольственных товаров каб. 401	Физиологи питания с основами товароведения продовольственных товаров Зачет каб. 401
22.06.2018 пятница	Технология приготовления сладких блюд и напитков каб. 331	Технология приготовления сладких блюд и напитков каб. 331	Технология приготовления сладких блюд и напитков каб. 331	Технология приготовления сладких блюд и напитков каб. 331

25.06.2018 понедельник	Учебная практика <i>маст. общежитие</i>	Учебная практика <i>маст. общежитие</i>	Учебная практика <i>маст. общежитие</i> Диф.зачет	Технология пригото- вления сладких блюд и напитков Диф.зачет <i>каб. 331</i>
26.06.2018 03.09.2018	Производственная практика			
04.09.2018	Консультация			
05.09.2018	Квалификационный экзамен			

Методист МФЦ



С.А. Пономарева