

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «ВТЭТ»

В.Б. Абиев

«06» 09 2021 г.



**План-график работы в мастерской «Поварское дело»
на I семестр 2021-2022 уч. года**

№ п/п	Дата	Время	Мероприятие
1.	07.09.2021	12:30	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2.	08.09.2021	10:40	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
3.	08.09.2021	13:55	МДК.02.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
4.	09.09.2021	09:00	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
5.	09.09.2021	12:30	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
6.	10.09.2021	09:00	МДК.03.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
7.	10.09.2021	10:40	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
8.	13.09.2021	10:40	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
9.	13.09.2021	13:55	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
10.	14.09.2021	12:30	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
11.	15.09.2021	09:00	МДК.03.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
12.	15.09.2021	12:30	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
13.	16.09.2021	09:00	МДК.07.01 Технология приготовления простой и основной продукции профессии «Повар»
14.	16.09.2021	12:30	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
15.	16.09.2021	13:55	МДК.03.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

15	16.09.2021	13:55	МДК.03.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
16	17.09.2021	12:30	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
17	22.09.2021	09:00	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
18	22.09.2021	12:30	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
19	27.09.2021	12:30	МДК.02.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
20	05.10.2021	12:30	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
21	06.10.2021	12:30	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
22	07.10.2021	10:40	МДК.03.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
23	08.10.2021	10:40	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
24	11.10.2021	13:55	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
25	12.10.2021	09:00	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
26	13.10.2021	09:00	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
27	13.10.2021	10:40	МДК.03.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
28	13.10.2021	12:30	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
29	14.10.2021	10:40	МДК.07.01 Технология приготовления простой и основной продукции профессии «Повар»
30	14.10.2021	13:55	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
31	15.10.2021	09:00	МДК.03.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
32	29.10.2021	12:30	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
33	08.11.2021	09:00 – 13:00	Учебная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
34	09.11.2021	09:00 – 13:00	Учебная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

		13:00	блюдо, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
61	15.12.2021	09:00 – 13:00	Учебная практика ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
62	16.12.2021	09:00 – 13:00	Учебная практика ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
63	17.12.2021	09:00 – 13:00	Учебная практика ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

