

Датин-Машинский автономный округ - Югре

(учредитель)

№ Мушкетерский агропромышленный колледж

(наименование образовательной организации)

# Журнал

## учёта часов

по основным образовательным программам  
среднего профессионального образования

Группа 752 курс IV

Код и наименование специальности/профессии 43.01.09

Повар, кондитер

базовая

Форма получения образования по программе  
(базовой/углублённой) подготовки

На 2000 / 2001 учебный год

# ОГЛАВЛЕНИЕ

№ п/п	Наименование учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной практики	Фамилия и инициалы преподавателя	Страницы
1	ТОО.01 Аспекты	Щыканова Т.З	3
2	ОТУ.09 Фундаментальная культура	Бударев В.И	5
3	ОТУ.10 Подготовка в сфере общественного питания	Завьялов Ч.А	6
4	МДК.04.02 Процесс приготовления, подготовки к реализации горячих хлебобулочных изделий, десертов, напитков	Чиббине Н.Т	8
5	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Завьялов Ч.А	10
6	МДК.05.02 Процесс приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Миткингу Ф.П	13
7	ОТУ.12 Социальная психология	Васенина О.В	17
8	ОТУ.16 Инновационные методы приготовления кулинарных и кондитерских изделий	Завьялов Ч.А	19
9	ОТУ.19 Приготовление и сервирование блюд по международным стандартам	Чиббине Н.Т	22
10	ОТУ.20 Экономическое поведение на рынке труда	Лобова О.А	26
11	МДК.05.03 Процесс приготовления, подготовки к реализации осветительных изделий	Чиббине Н.Т	28
12	МДК.06.01 Процесс приготовления, оформления и презентации кулинарных изделий кондитерской продукции региональной кухни	Завьялов Ч.А	31
13	МДК.06.02 Процесс приготовления, оформления и презентации кондитерских изделий региональной кухни	Завьялов Ч.А	33
14	ОТУ.07 Иностранная культура в профессиональной деятельности	Куцарьва В.П Пелькова М.В	75
15	УП.04.01 Учебная практика	Завьялов Ч.А Воронкова Ч.В	90
16	УП.05.01 Учебная практика	Завьялов Ч.А Воронкова Ч.В	95, 97
17	УП.06.01 Учебная практика	Завьялов Ч.А Воронкова Ч.В	97
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			

УЧЁТ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ ПО УД, МДК

Наименование УД, МДК ТСО.01 Автомобиль

№ п/п	Фамилия и инициалы студента	МЕСЯЦ/ЧИСЛО														
		сентябрь		октябрь		ноябрь		декабрь		январь		февраль				
		3	3	4	4	10	10	25	25	29	29	2	2	16	16	19
1	Багатурова А.С.															
2	Бедрик Д.В.		Н	Н		4				Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н
3	Винников А.А.			Н	Н	3		Н	Н					4	4	
4	Гавриш Е.А.			Н	Н	3								4		
5	Григорина И.А.					3				4				4		
6	Григорьев Ч.В.					4				4				4		
7	Калинов Д.С.			Н	Н	3								3	4	
8	Киселев Е.А.	Н	Н	Н	Н	3								3		
9	Коваленко А.В.					5								5		
10	Корсаков Л.О.					4								4		
11	Краснов А.А.					3								4		
12	Косов В.А.					5				5				5		
13	Минин Д.В.	Н	Н	Н	Н	Н	Н			Н	Н	Н		Н		
14	Павлюков Д.О.					5				5				5		
15	Рябин В.С.	Н	Н	4	Н	Н	Н	Н		Н	4			Н	3	
16	Севертов Д.В.	Н	Н	Н	Н					Н	4		Н	Н		
17	Смирнов М.А.	Н	Н	Н	Н	3	Н	Н	Н					3	Н	
18																
19																
20																
21																
22																
23																
24																
25																
26																
27																
28																
29																
30																

Фамилия, имя, отчество преподавателя Щукарева Татьяна Валентиновна

Дата проведения занятия	Количество часов	Тема занятия	Вид и тема самостоятельной работы	Подпись преподавателя
03.09	1	Введение в астрономию		[Подпись]
03.09	1	Земля и ее место в Солнечной системе		[Подпись]
04.09	1	Звездное небо. Астрономические инструменты		[Подпись]
04.09	1	Солнце		[Подпись]
08.09	1	Луна		[Подпись]
08.09	1	Планеты Солнечной системы		[Подпись]
10.09	1	Спутники планет Солнечной системы		[Подпись]
10.09	1	Удаленные миры		[Подпись]
14.09	1	Галактики		[Подпись]
14.09	1	Космос и человек		[Подпись]
25.09	1	Метаморфозы Луны		[Подпись]
25.09	1	Удаленные миры		[Подпись]
02.10	1	Введение в астрономию		[Подпись]
02.10	1	Звездное небо		[Подпись]
29.10	1	Звездное небо		[Подпись]
29.10	1	Звездное небо		[Подпись]
30.10	1	Звездное небо		[Подпись]
30.10	1	Звездное небо		[Подпись]
02.11	1	Звездное небо		[Подпись]
02.11	1	Звездное небо		[Подпись]
12.11	1	Звездное небо		[Подпись]
12.11	1	Звездное небо		[Подпись]
16.11	1	Звездное небо		[Подпись]
16.11	1	Звездное небо		[Подпись]
19.11	1	Звездное небо		[Подпись]



УЧЁТ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ ПО УД, МДК

Наименование УД, МДК СПЦ.09 Этническая культура

№ п/п	Фамилия и инициалы студента	МЕСЯЦ/ЧИСЛО																											
		сентябрь							октябрь							ноябрь							декабрь						
		14	14	25	25	01	01	02	02	29	29	30	30	14	14	17	17	18	18	19	19	20	20	21	21	28	28	29	29
1	Байбуздова Ф.С	н	н	н	н	н	н	н	н					4	4					4	4	4							
2	Берник Д.В	н	н	н	н	н	н	н	н					3	3					3	3	3							
3	Винниченко Р.А	н	н	н					н					4	4					4	4	4							
4	Гавриш Е.А	н	н											4	4					4	4	4							
5	Григорьев М.А	н	4	4	5	н	5	н	5	4			4	4					4	4	4	4							
6	Григорьев Ч.В	н	4	4			н		4	4				4	4					4	4	4							
7	Калинов Д.С	4	4	н			н		4					4						4	4	4							
8	Киселов Е.А	н	н	н			н		3	3				3	3					3	3	3							
9	Коваленко Л.В	н	н	н			н		3	3				3	3					3	3	3							
10	Конрадова Л.О	н	н	н			н		4	4				4	4					4	4	4							
11	Краснов А.А	н	н	н			н	4	4	5	4	5	4	5	4	4				4	4	4							
12	Лемако В.А	н	4	н			н		4	5	4			4	4					4	4	4							
13	Минин Д.В	н	н	н			н		4	4				4	4					4	4	4							
14	Нагметринов Р.О	н	4	4	5	5	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	5			4	4	5	5						
15	Полкина В.С	н	н	н			н		4	4				4	4					4	4	4							
16	Севертов Д.В	н	4	н			н		4	4				4	4					4	4	4							
17	Срещенко М.А	н	4	н			н		4	4				4	4					4	4	4							
18																													
19																													
20																													
21																													
22																													
23																													
24																													
25																													
26																													
27																													
28																													
29																													
30																													

Фамилия, имя, отчество преподавателя Бурдаев Равр Михайлович

Дата проведения занятия	Количество часов	Тема занятия	Вид и тема самостоятельной работы	Подпись преподавателя
14.09	1	История и развитие буржунского искусства		<i>[Подпись]</i>
14.09	1	Социально-экономические основы буржунского искусства и спорта		<i>[Подпись]</i>
25.09	1	Совершенствование техники эстетического бега		<i>[Подпись]</i>
25.09	1	Совершенствование техники эстетического бега		<i>[Подпись]</i>
01.10	1	Совершенствование техники эстетического бега на коротких дистанциях		<i>[Подпись]</i>
01.10	1	Совершенствование техники бега на короткие дистанции		<i>[Подпись]</i>
02.10	1	Спортивный режим, формирование		<i>[Подпись]</i>
02.10	1	Спортивный режим, формирование		<i>[Подпись]</i>
29.10	1	Кроссовый режим	Тема: "Формирование техники бега на короткие дистанции"	<i>[Подпись]</i>
29.10	1	Кроссовый режим		<i>[Подпись]</i>
30.10	1	Повышение кроссовый буржунский на работу эстетический		<i>[Подпись]</i>
30.10	1	Обучающее упражнение		<i>[Подпись]</i>
14.11	1	Укрепление для коррекции кроссовый бега		<i>[Подпись]</i>
14.11	1	Классический укрепительный кроссовый тренировка		<i>[Подпись]</i>
17.11	1	Классический тренировка. Классический укрепительный тренировка		<i>[Подпись]</i>
17.11	1	Классический тренировка. Классический укрепительный тренировка		<i>[Подпись]</i>
18.11	1	Техника буржунский бега по кроссовый тренировка		<i>[Подпись]</i>
18.11	1	Техника буржунский бега по кроссовый тренировка		<i>[Подпись]</i>
19.11	1	Техника буржунский бега по кроссовый тренировка		<i>[Подпись]</i>
19.11	1	Техника буржунский бега по кроссовый тренировка		<i>[Подпись]</i>
20.11	1	Регулируемый режим		<i>[Подпись]</i>
20.11	1	Регулируемый режим		<i>[Подпись]</i>

УЧЁТ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ ПО УД, МДК

Наименование УД, МДК Служ. 10 Ломоносова в сфере общественного питания

№ п/п	Фамилия и инициалы студента	МЕСЯЦ/ЧИСЛО															
		ноябрь						декабрь									
		01	02	03	04	05	06	01	02	03	04	05	06				
1	Батуурдова В.С	3	н	н	н	н	3	3	4			3			3		
2	Беркин Д.В	3	н	н	н	н	3	3	4			3			н		3
3	Виннижков А.А	4	н			н	3	3	4			н			н		3
4	Ташев С.А	5	н				4	4	5			4			4		4
5	Тригорьев М.А	4	5				4	4	5			4			3		4
6	Третьков Ч.В	5	н				5	5	5			4			4		5
7	Кашин Д.С	3	н				3	3	4			3			н		3
8	Жислова Е.А	н	н	н		н	н	н	н			н			н		н
9	Коваленко А.В	н	н	н		н	н	н	н			н			н		н
10	Кондратов И.О	4	н				4	4	5			4			4		5
11	Краснов Э.А	5	5				5	5	5			4			5		5
12	Ломоно В.А	5	5				4	4	5			4			3		5
13	Мошкин Д.В	н	н	н		н	н	н	н			н			н		н
14	Мамитринов Д.О	5	5				5	5	5			4			4		5
15	Третьков В.С	4	н	н		н	3	3	4			3			н		н
16	Сверткин Д.В	3	н	н		н	3	3	3			3			н		3
17	Ярмошко М.А	3	н				3	3	3			3			н		3
18																	
19																	
20																	
21																	
22																	
23																	
24																	
25																	
26																	
27																	
28																	
29																	
30																	

Фамилия, имя, отчество преподавателя Жуков Иван Александрович

Дата проведения занятия	Количество часов	Тема занятия	Вид и тема самостоятельной работы	Подпись преподавателя
2.11	1	Общая характеристика профессии обслуживающего персонала общественного питания и требования к нему. Характеристика методов и средств обучения обслуживающего персонала.		<i>[Signature]</i>
2.11	1	Перовые помещения		<i>[Signature]</i>
06.11	1	Виды первичных помещений		<i>[Signature]</i>
06.11	1	Карта ассортимента первичных помещений		<i>[Signature]</i>
21.11	1	Интерьер предприятия общественного питания		<i>[Signature]</i>
21.11	1	Обслуживание посуды, приборов, столовой посуды		<i>[Signature]</i>
08.12	1	Виды столовой посуды и столовых приборов		<i>[Signature]</i>
08.12	1	Практическое занятие: Характеристика, классификация, маркировка и маркировка посуды		<i>[Signature]</i>
09.12	1	Практическое занятие: Характеристика, классификация и маркировка посуды		<i>[Signature]</i>
09.12	1	Практическое занятие: Характеристика, классификация и маркировка посуды		<i>[Signature]</i>
14.12	1	Практическое занятие: Маркировка посуды		<i>[Signature]</i>
14.12	1	Меню и прейскуранты	Работа с меню и прейскурантом	<i>[Signature]</i>
15.12	1	Меню и прейскуранты		<i>[Signature]</i>
15.12	1	Практическое занятие: Маркировка и маркировка посуды		<i>[Signature]</i>
15.12	1	Практическое занятие: Маркировка посуды		<i>[Signature]</i>
15.12	1	Подготовка посуды к обслуживанию потребителей		<i>[Signature]</i>
16.12	1	Подготовка посуды к обслуживанию потребителей		<i>[Signature]</i>
16.12	1	Подготовка посуды, приборов, столовой посуды		<i>[Signature]</i>
16.12	1	Подготовка посуды к обслуживанию потребителей		<i>[Signature]</i>
16.12	1	Виды обслуживания потребителей		<i>[Signature]</i>
17.12	1	Виды обслуживания потребителей		<i>[Signature]</i>
17.12	1	Практическое занятие: Подготовка и маркировка посуды, приборов и столовой посуды		<i>[Signature]</i>
17.12	1	Практическое занятие: Подготовка и маркировка посуды, приборов и столовой посуды		<i>[Signature]</i>
17.12	1	Практическое занятие: Подготовка и маркировка посуды, приборов и столовой посуды		<i>[Signature]</i>
17.12	1	Практическое занятие: Подготовка и маркировка посуды, приборов и столовой посуды		<i>[Signature]</i>
18.12	1	Билеты и билеты		<i>[Signature]</i>



УЧЁТ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ ПО УД, МДК

Наименование УД, МДК МДК.01.02 Технология приготовления, подготовки к реализации горячих холодных сладких блюд, десертов, напитков

№ п/п	Фамилия и инициалы студента	МЕСЯЦ/ЧИСЛО												
		сентябрь						октябрь						
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	
1	Байтурдыев В.С	3	3		4		3	3			4		3	3
2	Бердик Д.В	3	3		4		3	4			4		3	3
3	Виняков А.А	3	4		4		3	4			3		4	4
4	Талык С.А	4	5		4		5	4			4		5	5
5	Тригорцев М.А	4	4		4		3	4			4		4	4
6	Трунов Ч.В	4	5		5		4	5			4		4	5
7	Ваннов Д.С	3	3		4		3	4			3		4	3
8	Ахмедов Е.А	Н	Н		3		4	4			3		Н	Н
9	Коваленко А.В	Н	Н		3		Н	Н			3		3	3
10	Кочуров А.О	4	3		3		4	5			4		5	4
11	Краснов А.А	4	5		4		5	5			4		5	4
12	Алимов В.А	5	4		5		4	5			5		4	4
13	Моштин Д.В	Н	Н		Н		Н	Н			Н		Н	Н
14	Пальмерин Р.О	5	4		5		5	5			5		4	5
15	Тюкин В.С	3	3		Н		3	3			Н		5	Н
16	Севертов Д.В	3	4		Н		Н	3			4		4	4
17	Ермикин М.А	3	3		Н		3	Н			3		4	4
18														
19														
20														
21														
22														
23														
24														
25														
26														
27														
28														
29														
30														

Фамилия, имя, отчество преподавателя Улибина Наталья Геннадьевна

Дата проведения занятия	Количество часов	Тема занятия	Вид и тема самостоятельной работы	Подпись преподавателя
01.09	1	Технология приготовления десертов: шоколадный десерт		
01.09	1	Технология приготовления десертов: шоколадный десерт		
02.09	1	Ассортимент горячих сладких блюд, десертов	Составление рецептурных карт, оформление блюд	
02.09	1	Технология приготовления десертов: шоколадный десерт		
03.09	1	Технология приготовления десертов: шоколадный десерт		
03.09	1	Технология приготовления десертов: шоколадный десерт		
04.09	1	Технология приготовления десертов: шоколадный десерт		
04.09	1	Технология приготовления десертов: шоколадный десерт		
05.09	1	Технология приготовления десертов: шоколадный десерт		
05.09	1	Технология приготовления десертов: шоколадный десерт		
06.09	1	Технология приготовления десертов: шоколадный десерт		
06.09	1	Технология приготовления десертов: шоколадный десерт		
06.09	1	Технология приготовления десертов: шоколадный десерт		
07.09	1	Технология приготовления десертов: шоколадный десерт		
07.09	1	Технология приготовления десертов: шоколадный десерт		
07.09	1	Технология приготовления десертов: шоколадный десерт		
08.09	1	Технология приготовления десертов: шоколадный десерт		
08.09	1	Технология приготовления десертов: шоколадный десерт		
08.09	1	Технология приготовления десертов: шоколадный десерт		
08.09	1	Технология приготовления десертов: шоколадный десерт		
09.09	1	Технология приготовления десертов: шоколадный десерт		
09.09	1	Технология приготовления десертов: шоколадный десерт		
09.09	1	Технология приготовления десертов: шоколадный десерт		
09.09	1	Технология приготовления десертов: шоколадный десерт		





УЧЁТ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ ПО УД, МДК

Наименование УД, МДК МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

№ п/п	Фамилия и инициалы студента	МЕСЯЦ/ЧИСЛО											
		ноябрь		декабрь		январь		февраль		март		апрель	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Байбулдаев В.С	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н
2	Бедрик Р.В	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н
3	Виняков А.А						4	4					
4	Гавву С.П						4	4					
5	Тригоряков М.А						4	4					
6	Третьяков И.В						5	4					
7	Вашков Д.С						4	4					
8	Винова С.А	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н
9	Коваленко А.В						3	3					
10	Аскаров А.О	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н
11	Краснов В.А	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н
12	Асмаков В.А						5	5					
13	Мухомов Д.В	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н
14	Парасютин Д.О						5	5					
15	Рыжик В.С	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н
16	Свердлов Д.В	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н
17	Среденко М.А	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
26													
27													
28													
29													
30													

Фамилия, имя, отчество преподавателя Забялов Нина Александровна

Дата проведения занятия	Количество часов	Тема занятия	Вид и тема самостоятельной работы	Подпись преподавателя
05.11	1	Организация работы мес. для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Н.А. Забялов
05.11	1	Организация работы мес. для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Н.А. Забялов
05.11	1	Организация работы мес. для приготовления хлебобулочных изделий		Н.А. Забялов
05.11	1	Организация работы мес. для приготовления хлебобулочных изделий		Н.А. Забялов
05.11	1	Виды мадурки		Н.А. Забялов
05.11	1	Виды мадурки		Н.А. Забялов
06.11	1	Фракционное замесы: видокаррамель		Н.А. Забялов
06.11	1	Фракционное замесы: видокаррамель		Н.А. Забялов
06.11	1	Фракционное замесы: Фрисов-лекс крем		Н.А. Забялов
06.11	1	Фракционное замесы: Фрисов-лекс крем		Н.А. Забялов
09.11	1	Сахарная мастика и марципан	подготовка домашнего теста	Н.А. Забялов
09.11	1	Сахарная мастика и марципан	тесто и начинка	Н.А. Забялов
09.11	1	Фракционное замесы: Фрисов-лекс крем		Н.А. Забялов
09.11	1	Фракционное замесы: Фрисов-лекс крем		Н.А. Забялов
09.11	1	Видокаррамель и фруктово-лимонный крем		Н.А. Забялов
09.11	1	Видокаррамель и фруктово-лимонный крем		Н.А. Забялов
10.11	1	Фракционное замесы: Фрисов-лекс крем		Н.А. Забялов
10.11	1	Фракционное замесы: Фрисов-лекс крем		Н.А. Забялов
10.11	1	Фракционное замесы: Фрисов-лекс крем		Н.А. Забялов
10.11	1	Фракционное замесы: Фрисов-лекс крем		Н.А. Забялов
23.11	1	Лекция о мучных кондитерских изделиях	подготовка домашнего теста	Н.А. Забялов
23.11	1	Лекция о мучных кондитерских изделиях	подготовка домашнего теста	Н.А. Забялов
23.11	1	Лекция о мучных кондитерских изделиях	подготовка домашнего теста	Н.А. Забялов
23.11	1	Лекция о мучных кондитерских изделиях	подготовка домашнего теста	Н.А. Забялов
24.11	1	Лекция о мучных кондитерских изделиях	подготовка домашнего теста	Н.А. Забялов





УЧЁТ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ ПО УД, МДК

Наименование УД, МДК МДК 05.02 Процесс приготовления, подготовки и  
мануации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Фамилия, имя, отчество преподавателя Литвишук Наталья Николаевна

№ п/п	Фамилия и инициалы студента	МЕСЯЦ/ЧИСЛО											
		ноябрь		декабрь		январь		февраль		март		апрель	
		11	11	12	12	01	01	02	02	03	03	04	04
1	Байбурдова В.С	3	4			3		3		4		3	
2	Бедрик Д.В	3	3			4		4		3		3	
3	Виняжков А.А	3	3			3		3		4		4	
4	Гаску Е.А	5	4			5		5		4		4	
5	Григорьева М.А	5	4			4		5		5		5	
6	Григорьев Ч.В	5	4			5		5		4		5	
7	Камин Д.С	3	3			3		4		3		3	
8	Аменова С.А	3	3			3		3		3		4	
9	Воловикова А.В	3	3			4		3		3		3	
10	Вонякова Л.О	3	4			4		3		4		4	
11	Краснова В.А	5	4			4		5		4		4	
12	Колмак В.А	5	5			4		5		4		4	
13	Мошито Д.В	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к
14	Поповичев Д.О	5	5			4		5		5		4	
15	Тюбин В.С	3	4			3		4		3		3	
16	Северцов Д.В	3	3			4		3		3		3	
17	Среденко Ч.А	4	3			3		4		3		4	
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
26													
27													
28													
29													
30													

Дата проведения занятия	Количество часов	Тема занятия	Вид и тема самостоятельной работы	Подпись преподавателя
11.11	1	Классификация разъемных типов отформованных кондитерских изделий		И
11.11	1	Характеристики разъемных типов отформованных кондитерских изделий		И
11.11	1	Практическое занятие. Подготовка основы для отформованных кондитерских изделий		И
11.11	1	Практическое занятие. Подготовка основы для отформованных кондитерских изделий		И
11.11	1	Практическое занятие. Оценка качества продуктов для кондитерского производства	Подготовка кондитерских изделий	И
11.11	1	Практическое занятие. Оценка качества продуктов для кондитерского производства	№ 1 тема "Подготовка основы для кондитерского производства"	И
12.11	1	Характеристики разъемных типов сиренов, их изготовления и применения		И
12.11	1	Приготовление сиренов		И
12.11	1	Практическое занятие. Определили готовность и правила использования сиренов		И
12.11	1	Практическое занятие. Провели в камбу, зумбы и сирки вращение сиренов		И
13.11	1	Практическое занятие. Рецепт сирки для приготовления сиренов		И
13.11	1	Практическое занятие. Рецепт сирки для приготовления сиренов		И
13.11	1	Виды помад. Правила и рецепт приготовления помад		И
13.11	1	Приготовление помад		И
13.11	1	Практическое занятие. Определили готовность и правила использования помад		И
13.11	1	Практическое занятие. Определили готовность и правила использования помад		И
14.11	1	Практическое занятие. Провели в камбу, зумбы и сирки вращение		И
14.11	1	Практическое занятие. Провели в камбу, зумбы и сирки вращение		И
16.11	1	Виды карамели. Приготовление карамели		И
16.11	1	Виды теста. Приготовление теста		И
16.11	1	Практическое занятие. Правила и карамели, их использования и приготовления теста		И
16.11	1	Практическое занятие. Правила и карамели, их использования и приготовления теста		И
17.11	1	Практическое занятие. Правила и теста, их использования и приготовления теста		И
17.11	1	Практическое занятие. Правила и теста, их использования и приготовления теста		И
17.11	1	Практическое занятие. Провели в камбу, зумбы и сирки вращение карамели и теста		И



УЧЁТ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ ПО УД, МДК

Наименование УД, МДК МДК.05.02 Процессы кристаллизации, подготовки к  
мануальной заливочных, мушкетерских изделий

№ п/п	Фамилия и инициалы студента	МЕСЯЦ/ЧИСЛО																	
		2		3		4		5		8		9		10					
		2	3	3	4	4	5	5	8	8	9	9	10	10					
1	Байбурдоев В.С		3			3			3			4			3			3	
2	Бедриш Р.В		3			4			4			3			3			3	
3	Виняков Р.А		3			3			3			3			3			3	
4	Гавву Е.И		5			5			4			5			5			5	
5	Тригорьев М.А		4			4			4			5			4			4	
6	Трунов И.В		5			4			5			5			5			5	
7	Каминев Д.С		3			5			3			3			3			3	
8	Климова Е.А		3			3			3			3			3			3	
9	Коваленко А.В		3			3			3			3			3			3	
10	Коздаков И.О		4			4			5			4			4			4	
11	Краснов Д.А		5			4			4			4			5			4	
12	Кочако В.А		5			4			5			4			4			4	
13	Машко Д.В	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н
14	Намнетринов Р.О		5			5			5			5			5			5	
15	Ножкин В.С		3			4			3			3			4			3	
16	Севертов Д.В		3			3			3			3			3			3	
17	Срешинко М.А		4			3			4			3			3			3	
18																			
19																			
20																			
21																			
22																			
23																			
24																			
25																			
26																			
27																			
28																			
29																			
30																			

Фамилия, имя, отчество преподавателя Литвинчук Наталья Николаевна

Дата проведения занятия	Количество часов	Тема занятия	Вид и тема самостоятельной работы	Подпись преподавателя
2.12	1	Физикохимия и ассоциимит свободных турбулент и жидк		И
2.12	1	Пластика в виде и качества составов свободных турбулент и ассоциимит турбулент для заливочных турбулент и жидк		И
3.12	1	Практическое занятие. Место кристаллизации жидкой и фазовой для заливочных турбулент		И
3.12	1	Практическое занятие. Место кристаллизации жидкой и фазовой для заливочных турбулент		И
3.12	1	Жидкие и фазовые жидк		И
3.12	1	Свойства жидк, происходящих при фазовой жидк		И
4.12	1	Виды и свойства турбулент на кристаллизацию жидк		И
4.12	1	Подготовка жидк к кристаллизации жидк на фазовой и жидк		И
4.12	1	Практическое занятие. Подготовка жидк к кристаллизации жидк		И
4.12	1	Практическое занятие. Подготовка жидк к кристаллизации жидк		И
5.12	1	Практическое занятие. Подготовка жидк к кристаллизации жидк		И
5.12	1	Практическое занятие. Подготовка жидк к кристаллизации жидк		И
5.12	1	Ассоциимит жидк и жидк		И
8.12	1	Технология ассоциимит жидк		И
8.12	1	Практическое занятие. Подготовка жидк к кристаллизации жидк		И
8.12	1	Практическое занятие. Подготовка жидк к кристаллизации жидк		И
9.12	1	Практическое занятие. Подготовка жидк к кристаллизации жидк		И
9.12	1	Практическое занятие. Подготовка жидк к кристаллизации жидк		И
9.12	1	Практическое занятие. Подготовка жидк к кристаллизации жидк		И
9.12	1	Практическое занятие. Подготовка жидк к кристаллизации жидк		И
10.12	1	Подготовка жидк к кристаллизации жидк		И
10.12	1	Подготовка жидк к кристаллизации жидк		И
10.12	1	Подготовка жидк к кристаллизации жидк		И
10.12	1	Подготовка жидк к кристаллизации жидк		И
10.12	1	Подготовка жидк к кристаллизации жидк		И
10.12	1	Подготовка жидк к кристаллизации жидк		И





### УЧЁТ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ ПО УД, МДК

Наименование УД, МДК СПУ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

№ п/п	Фамилия и инициалы студента	МЕСЯЦ/ЧИСЛО														
		сентябрь						октябрь								
		02	03	04	05	11	14	25	01	07	29	30	06	13	20	27
1	Байбурдова Д.С	н	н	н	н	н	н	н	н	3	н	н	н	4	5	3
2	Берник Д.В		3	4	н	н	н	н	4	н	н	н	3	3	3	
3	Винникова А.А	5	5		н	3	н	3	3	3	3	3	4	4	4	
4	Гаску Е.А		5	5	н	н	н	5	4		4		4	4	5	
5	Григорьева М.А	5	5	5	н	н	н	4	4	5	4	3	н	4	3	5
6	Грязнова Ч.В	4	5	5	5	4		5	н		4		5	н	4	
7	Жамнов Д.С		4	3	3	н	н	2	н	3	н	н	н	н	3	
8	Киселов Е.А		4		н	н	н	н	н	н	н	н	3	3	5	
9	Коваленко А.В		н		н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	
10																
11																
12																
13																
14																
15																
1	Конракова Д.О	н	н	н	н	н	н	н	н	н	3	н	н	3	н	
2	Краснов Д.А		н	н	н	н	н	н	н	3	3	н	н	4	3	
3	Ломато Д.А		3	4	4	3	4	н	3	н	н	н	н	3	н	
4	Минин Д.В	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	
5	Наметкин Д.О		4	н	н	4	4	4	4	3	н	н	н	4	5	3
6	Рябин Д.С	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	
7	Севертов Д.В	н	н	3	н	3	н	н	н	н	н	3	н	3	н	
8	Сретенко М.А	н		3		н	3	н	н	н	н	н	н	н	н	
9																
10																
11																
12																
13																
14																
15																

Фамилия, имя, отчество преподавателя Игумова Верина Леоновна  
Жукова Марина Александровна

Дата проведения занятия	Количество часов	Тема занятия	Вид и тема самостоятельной работы	Подпись преподавателя
02.09	2	Практическая работа по теме: "Витаминное питание в организме"		Игумова
03.09	2	Практическая работа по теме: "Суп"		Игумова
04.09	2	Практическая работа по теме: "Десерт"		Игумова
14.10	2	Практическая работа по теме: "Питание на завтрак"		Игумова
25.09	2	Практическая работа по теме: "Здоровое питание"		Игумова
01.10	2	Практическая работа по теме: "Здоровое питание"		Игумова
03.10	2	Практическая работа по теме: "Артиски"		Игумова
30.10	2	Практическая работа по теме: "Артиски"		Игумова
06.11	2	Практическая работа по теме: "Артиски"		Игумова
10.11	2	Практическая работа по теме: "Артиски"		Игумова
14.11	2	Практическая работа по теме: "Артиски"		Игумова
25.11	1	Практическая работа по теме: "Артиски"		Игумова
02.09	2	Практическая работа по теме: "Основы питания в организме"		Игумова
07.09	2	Практическая работа по теме: "Суп"		Игумова
09.09	2	Практическая работа по теме: "Десерт"		Игумова
14.09	2	Практическая работа по теме: "Питание на завтрак"		Игумова
25.09	2	Практическая работа по теме: "Здоровое питание"		Игумова
01.10	2	Практическая работа по теме: "Здоровое питание"		Игумова
29.10	2	Практическая работа по теме: "Артиски"		Игумова
30.10	2	Практическая работа по теме: "Артиски"		Игумова
2.11	2	Практическая работа по теме: "Артиски"		Игумова
10.11	2	Практическая работа по теме: "Артиски"		Игумова
14.11	2	Практическая работа по теме: "Артиски"		Игумова
25.11	1	Практическая работа по теме: "Артиски"		Игумова



### УЧЁТ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП 04.01 по ТМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий: сладких блюд, десертов, напитков (код, наименование ПМ) *разнообразного ассортимента*

№ п/п	Фамилия и инициалы студента	МЕСЯЦ/ЧИСЛО																
		сентябрь					16	16	16	16	16	17	17	17	17	17	17	17
1	Бабурядова В.С			4										3				3
2	Бедриш Д.В			4										3				4
3	Виннильев А.А			4										5				4
4	Гаску Е.П			5										4				5
5	Григорьев М.А			4										4				4
6	Григорьев Ч.В			5										4				5
7	Кашин Д.С			3										4				3
8	Кисель Е.А			3										4				3
9	Коваленко А.В			3										4				4
10																		
11																		
12																		
13																		
14																		
15																		
1	Козарова Л.О			4										3				4
2	Краснова А.А			4										4				4
3	Лемако В.А			4										3				3
4	Мокан Д.В			4										3				3
5	Самойлов Р.О			4										4				4
6	Тюкин Ф.С			4										3				4
7	Секретов Д.В			4										3				3
8	Арсенко М.А			4										3				3
9														3				3
10																		
11																		
12																		
13																		
14																		
15																		

Фамилия, имя, отчество руководителя практики *Золтанов Нина Александровна*  
*Короткова Нина Александровна*

Дата занятия	Количество часов	Тема занятия или наименование вида работ	Подпись преподавателя
14.09	1	Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности	[Подпись]
15.09	5	Приготовление кондитерских изделий различного ассортимента	[Подпись]
16.09	1	Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности	[Подпись]
16.09	5	Приготовление кондитерских изделий	[Подпись]
17.09	1	Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности	[Подпись]
17.09	5	Приготовление кондитерских изделий	[Подпись]
18.09	1	Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности	[Подпись]
19.09	5	Приготовление кондитерских изделий	[Подпись]
22.09	1	Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности	[Подпись]
15.09	1	Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности	[Подпись]
15.09	5	Приготовление кондитерских изделий	[Подпись]
16.09	1	Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности	[Подпись]
16.09	5	Приготовление кондитерских изделий	[Подпись]
17.09	1	Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности	[Подпись]
17.09	5	Приготовление кондитерских изделий	[Подпись]
18.09	1	Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности	[Подпись]
18.09	5	Приготовление кондитерских изделий	[Подпись]
22.09	1	Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности	[Подпись]



№ п/п	Фамилия и инициалы студента	МЕСЯЦ / ДАТА																											
		СЕНТЯБРЬ							ОКТАБРЬ																				
		28	28	28	28	29	29	29	29	29	29	30	30	30	30	30	30	01	02	03	03	03	03	03	03	06	06	06	06
1	Байбурдова В.С			3																									
2	Бегриш Т.В			4																									
3	Виньяков Л.А			3																									
4	Гаску Е.А			5																									
5	Тригорьева М.А			5																									
6	Тредков Н.В			4																									
7	Кашков Д.С			3																									
8	Киселов Е.А			4																									
9	Кобаленко Л.В			3																									
10																													
11																													
12																													
13																													
14																													
15																													
1	Кондакова Л.О			4																									
2	Краскова Л.А			4																									
3	Ломанов В.А			4																									
4	Минин Д.В			3																									
5	Политриков Р.О			4																									
6	Тюкин В.С			3																									
7	Севертов Д.В			3																									
8	Тремелко М.А			4																									
9																													
10																													
11																													
12																													
13																													
14																													
15																													

№ п/п	Количество часов	Тема занятия или наименование вида работ	Подпись
09	1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	///
09	5	Подготовка чертежей сурьмы с мерками и разнообразного ассортимента	///
09	1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	///
08	5	Подготовка чертежей диметилметил	///
10	1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	///
10	5	Подготовка чертежей мушкетерского сурьмы с еднокосвенной	///
10	1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	///
10	2	Подготовка чертежей мушкетерского сурьмы с еднокосвенной	///
09	4	Подготовка чертежей сурьмы на основе ионизатора	///
09	1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	///
09	5	Подготовка чертежей сурьмы с мерками и разнообразного ассортимента	///
09	1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	///
09	5	Подготовка чертежей диметилметил	///
10	1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	///
10	5	Подготовка чертежей мушкетерского сурьмы с еднокосвенной	///
10	1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	///
10	2	Подготовка чертежей мушкетерского сурьмы с еднокосвенной	///

УЧЕТ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП ОК.01 код П.04 Промышленность, строительство и ремонтные работы в машиностроении и металлургии  
 (код, наименование ПМ)

№ п/п	Фамилия и инициалы студента	МЕСЯЦ / ДАТА													
		Сентябрь					Октябрь					ноябрь			
		01	02	03	04	01	02	03	04	05	01	02	03	04	05
1	Байбуурдаев Ф.С	4				3									4
2	Бегдин Т.В	3				3									4
3	Валиахметов Р.А	3				3									4
4	Галиев Е.А	4				4									4
5	Григорьев М.А	4				5									5
6	Григорьев Ч.В	4				5									5
7	Валиев Д.С	4				4									3
8	Васильев С.А	3				3									3
9	Володин А.В	3				4									3
10															
11															
12															
13															
14															
15															
1	Волков И.О	4				3									4
2	Васильев Р.А	4				5									4
3	Волков А.А	4				5									3
4	Минин Д.В	3				3									3
5	Васильев И.О	4				5									4
6	Волков В.С	3				4									3
7	Семенов Д.В	3				3									4
8	Иванов М.А	3				4									4
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															

ФАМИЛИЯ, ИМЯ, ОТЧЕСТВО руководителя практики Васильев Иван Васильевич  
Васильев Иван Васильевич

Дата занятия	Количество часов	Тема занятия или наименование вида работ	Подпись преподавателя
10.10	1	Специальные методы измерения с помощью...	
11.10	5	Специальные методы измерения с помощью...	
12.10	1	Специальные методы измерения с помощью...	
13.10	5	Специальные методы измерения с помощью...	
14.10	1	Специальные методы измерения с помощью...	
15.10	5	Специальные методы измерения с помощью...	
16.10	1	Специальные методы измерения с помощью...	
17.10	5	Специальные методы измерения с помощью...	
18.10	2	Специальные методы измерения с помощью...	
19.10	1	Специальные методы измерения с помощью...	
20.10	5	Специальные методы измерения с помощью...	
21.10	1	Специальные методы измерения с помощью...	
22.10	5	Специальные методы измерения с помощью...	
23.10	1	Специальные методы измерения с помощью...	
24.10	3	Специальные методы измерения с помощью...	



ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

№ п/п	№ личного дела	Фамилия, имя и отчество студента	Число, месяц, год рождения
1	Б-132	Байгуров Александр Степанович	19.03.2001
2	Б-133	Берик Ростислав Александрович	19.01.2002
3	Б-85	Винников Кирилл Александрович	25.03.2001
4	Г-90	Гаску Екатерина Николаевна	09.08.2001
5	Г-89	Григорье Марина Александровна	08.10.2001
6	Г-88	Грязнов Ирина Марьямовна	22.05.2001
7	Г-172	Гамнов Дмитрий Сергеевич	19.08.2001
8	Г-175	Гусевы Екатерина Александровна	23.03.2001
9	Г-173	Голованко Анастасия Викторовна	23.08.2001
10	Г-97	Гончарова Лариса Олеговна	05.03.1998
11	Г-204	Гранова Юлия Александровна	02.01.1997
12	Г-45	Голомо Ирина Александровна	26.08.2000
13	М-152	Голомо Дмитрий Викторович	21.12.1999
14	Г-104	Григорьев Роман Олегович	26.08.2001
15	Г-56	Гришин Александр Станиславович	13.05.2001
16	С-187	Свертов Денис Александрович	18.04.2001
17	Г-17	Григорьев Максим Александрович	21.09.2001
18			

ОБ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Домашний адрес, телефон	Решение педагогического совета с указанием даты и номера протокола/приказ директора
с. Луши, ул. Пискаревская, 10/2 89003911757	
п. Псковские, ул. Советская, 13/2 89003936679	
г.п. Метуринский, ул. Новая, д. 89024664185 г.п. Торжок, 17/4	
г.п. Метуринский, ул. Боев Вексил, д. 89024914967	
г.п. Метуринский, ул. Гитова, д. 89764454300	
п.п. Коуринская, ул. Тельмана, 65/2 89026945790	
г.п. Метуринский, ул. Пискаревская, 8/1 89044791047	
г.п. Метуринский, ул. Рабочая, 86/2 89024977384	
п.п. Мортва, ул. Гитова, 16/2 89003916884	
г.п. Метуринский, ул. Новая, д/41 89024940360	
г.п. Метуринский, ул. Северная, 48/4 89026567997, 89024538241	
г.п. Метуринский, ул. Набережная, 15/1 89003924472	
г.п. Метуринский, ул. Калинин, 70 89024976884	
г.п. Метуринский, ул. Восточная, 15 89003933566	
г.п. Метуринский, ул. Сибирская, 65/2 89797729780	
г.п. Метуринский, ул. Ташная, 9/2 89024957188	
г.п. Метуринский, ул. Тельмана, д. 89088801682	



