

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ «Ульяновский техникум
питания и торговли»

_____ / А.А. Красников/
М.П.

**Расписание занятий по дополнительной профессиональной программе
профессиональной переподготовки
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных и кондитерских изделий»
(с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»)**

Группа №ДПО КД 04-2021

Сроки обучения с 08.10.2021г. по 04.12.2021г.

Объем программы 256 ак. часов

Место проведения занятий: г. Ульяновск, ул. Кузнецова, д. 18

Модуль программы	Наименование дисциплины	Дата	Время	Объем часов	Место занятия	Преподаватель	Вид занятия
	<i>Регистрация слушателей</i>						
Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции « <u>Кондитерское дело</u> ». Разделы спецификации	Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	08.10.2021г. Пятница	14.00-17.10	3	Аудитория №34	<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills</i>	Лекция
Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции « <u>Кондитерское дело</u> ». Разделы спецификации	Промежуточная аттестация			1	Аудитория №34		Зачёт
	Обед						
Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в	Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной		17.20-20.30	0,5	Аудитория №34		Лекция

профессиональной сфере	предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого						
Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	Актуальная ситуация на региональном рынке труда			0,5	Аудитория №34		Лекция
Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	Современные технологии в профессиональной сфере, соответствующей компетенции			1	Аудитория №34		Лекция
Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	Регистрация в качестве самозанятого			0,5	Аудитория №34		Лекция
Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	Налог на профессиональный доход – особый режим налогообложения для самозанятых граждан			0,5	Аудитория №34		Лекция
Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	Работа в качестве самозанятого			1	Аудитория №34		Лекция
Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	Требования охраны труда и техники безопасности	09.10.2021г. Суббота	08.00-9.30	2	Аудитория №34	<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills</i>	Лекция
Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции		9.30-10.15	1	Аудитория №34		Лекция
Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	Промежуточная аттестация		10.15-11.00	1	Аудитория №34		Зачет
	Обед						
Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	Промежуточная аттестация		11.30-12.15	1	Аудитория №34		Зачет
Модуль 5. Организация и управление работой	Принципы планирования и организации рабочего места и технологического процесса в соответствии с инструкциями и регламентами.		12.15-13.45	2	Аудитория №34		Лекция
Модуль 5. Организация и управление работой	Организация рабочего места кондитера в зависимости от рода выполняемых работ.		13.45-14.30	1	Аудитория №34		Лекция
Модуль 5. Организация и управление работой	Организация рабочего места кондитера в зависимости от рода выполняемых работ.	10.10.2021г. Воскресенье	08.00-08.45	1	Аудитория №34		<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом</i>

						проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills		
Модуль 5. Организация и управление работой	Методы минимизации количества отходов сырья. Правила взаимозаменяемости сырья.		08.45-10.15	2	Аудитория №34			Практическое занятие
Модуль 5. Организация и управление работой	Промежуточная аттестация		10.15-11.00	1	Аудитория №34			Зачет
	Обед							
Модуль 5. Организация и управление работой	Промежуточная аттестация		11.30-12.15	1	Аудитория №34			Зачет
Модуль 6. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды.		12.15-13.45	2	Аудитория №34			Лекция
Модуль 6. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	Санитарные требования к изготовлению и хранению кондитерских изделий. Санитарные требования к личной гигиене персонала.		13.45-14.30	1	Аудитория №34			Лекция
Модуль 6. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	Санитарные требования к изготовлению и хранению кондитерских изделий. Санитарные требования к личной гигиене персонала.	12.10.2021г. Вторник	14.00-17.10	1	Аудитория №34		Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills	Лекция
Модуль 6. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.			2	Аудитория №34	Лекция		
Модуль 6. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	Промежуточная аттестация			1	Аудитория №34	Зачет		
	Обед							
Модуль 6. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы	Промежуточная аттестация		17.20-20.30	1	Аудитория №34		Зачет	

охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды							
Модуль 7. Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	Выполнение задания по базовой рецептуре			1	Аудитория №34		Зачет
Модуль 8. Технологии приготовления кондитерских изделий в профессиональной сфере.	Классификация сырья, виды, характеристика, подготовка и хранение для приготовления кондитерских изделий.			2	Аудитория №34		Лекция
Модуль 8. Технологии приготовления кондитерских изделий в профессиональной сфере.	Классификация сырья, виды, характеристика, подготовка и хранение для приготовления кондитерских изделий.	13.10.2021г. Среда	14.00-17.10	4	Аудитория №34	Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills	Лекция
	Обед						
Модуль 8. Технологии приготовления кондитерских изделий в профессиональной сфере.	Классификация сырья, виды, характеристика, подготовка и хранение для приготовления кондитерских изделий.		17.20-20.30	4	Аудитория №34		Лекция
Модуль 8. Технологии приготовления кондитерских изделий в профессиональной сфере.	Классификация выпеченных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления.	15.10.2021г. Пятница	14.00-17.10	4	Аудитория №34	Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills	Лекция
	Обед						
Модуль 8. Технологии приготовления кондитерских изделий в профессиональной сфере.	Классификация выпеченных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления.		17.20-20.30	4	Аудитория №34		Лекция
Модуль 8. Технологии приготовления кондитерских изделий в профессиональной сфере.	Классификация выпеченных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления.	16.10.2021г. Суббота	08.00-11.00	4	Аудитория №34	Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам	Лекция

						<i>WorldSkills</i>	
	Обед						
Модуль 8. Технологии приготовления кондитерских изделий в профессиональной сфере.	Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления.		11.30-14.30	4	Аудитория №34		Лекция
Модуль 8. Технологии приготовления кондитерских изделий в профессиональной сфере.	Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления.	17.10.2021г. Воскресенье	08.00-11.00	4	Аудитория №34	<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills</i>	Лекция
	Обед						
Модуль 8. Технологии приготовления кондитерских изделий в профессиональной сфере.	Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления.		11.30-14.30	4	Аудитория №34		Лекция
Модуль 8. Технологии приготовления кондитерских изделий в профессиональной сфере.	Принципы, комбинирования выпеченных и отделочных полуфабрикатов в зависимости от поставленной задачи.	19.10.2021г. Вторник	14.00-15.30	2	Аудитория №34	<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills</i>	Лекция
Модуль 8. Технологии приготовления кондитерских изделий в профессиональной сфере.	Разработка технологических карт на кондитерские изделия. Расчет сырья с учетом взаимозаменяемости.		15.40-17.10	2	Аудитория №34		Лекция
	Обед						
Модуль 8. Технологии приготовления кондитерских изделий в профессиональной сфере.	Промежуточная аттестация.		17.20-18.50	2	Аудитория №34		Зачет
Модуль 9. Торты, антреме	Методы изготовления тортов. Ассортимент, рецептуры классических тортов.		19.00-20.30	2	Аудитория №34		Лекция
Модуль 9. Торты, антреме	Методы изготовления тортов. Ассортимент, рецептуры классических тортов.	20.10.2021г. Среда	14.00-15.30	2	Аудитория №34	<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем</i>	Лекция

						<i>регионе по стандартам WorldSkills</i>	
Модуль 9. Торты, антреме	Современные технологии в профессиональной сфере. Ассортимент современных выпеченных и отделочных полуфабрикатов, особенности технологии приготовления и требования к качеству.		15.40-17.10	2	Аудитория №34		Лекция
	Обед						
Модуль 9. Торты, антреме	Современные технологии в профессиональной сфере. Ассортимент современных выпеченных и отделочных полуфабрикатов, особенности технологии приготовления и требования к качеству.		17.20-20.30	4	Аудитория №34		Лекция
Модуль 9. Торты, антреме	Современные технологии в профессиональной сфере. Ассортимент современных выпеченных и отделочных полуфабрикатов, особенности технологии приготовления и требования к качеству.	22.10.2021г. Пятница	14.00-15.30	2	Аудитория №34	<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills</i>	Лекция
Модуль 9. Торты, антреме	Методы изготовления современных тортов и антреме. Ассортимент, рецептуры, способы сборки, варианты отделки. Современный дизайн и оформление.		15.40-17.10	2			
	Обед						
Модуль 9. Торты, антреме	Методы изготовления современных тортов и антреме. Ассортимент, рецептуры, способы сборки, варианты отделки. Современный дизайн и оформление.		17.20-18.50	2	Аудитория №34		Лекция
Модуль 9. Торты, антреме	Промежуточная аттестация		19.00-20.30	2	Учебная кухня ресторана №17		Зачет
Модуль 9. Торты, антреме	Изготовление классических тортов	23.10.2021г. Суббота	08.00-11.00	4	Учебная кухня ресторана	<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом</i>	Практическое занятие

					№17	проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills		
	Обед							
Модуль 9. Торты, антреме	Изготовление классических тортов		11.30-13.00	2	Учебная кухня ресторана №17	Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills	Практическое занятие	
Модуль 9. Торты, антреме	Изготовление современных тортов, антреме, тартов.	24.10.2021г. Воскресенье	08.00-11.00	4	Учебная кухня ресторана №17		Практическое занятие	
	Обед							
Модуль 9. Торты, антреме	Изготовление современных тортов, антреме, тартов.		11.30-13.00	2	Учебная кухня ресторана №17		Практическое занятие	
Модуль 9. Торты, антреме	Изготовление современных тортов, антреме, тартов.	26.10.2021г. Вторник	14.00-17.10	4	Учебная кухня ресторана №17	Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills	Практическое занятие	
	Обед							
Модуль 9. Торты, антреме	Изготовление современных тортов, антреме, тартов.		17.20-18.50	2	Учебная кухня ресторана №17		Практическое занятие	
Модуль 9. Торты, антреме	Изготовление современных тортов, антреме, тартов.	27.10.2021г. Среда	14.00-17.10	4	Учебная кухня ресторана №17	Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills	Практическое занятие	

	Обед						
Модуль 9. Торты, антреме	Изготовление современных тортов, антреме, тартов.		17.20-18.50	2	Учебная кухня ресторана №17		Практическое занятие
Модуль 9. Торты, антреме	Промежуточная аттестация	29.10.2021г. Пятница	14.00-17.10	1	Учебная кухня ресторана №17	<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills</i>	Зачет
Модуль 10. Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке.	Классификация, ассортимент, технология изготовления холодных, горячих, замороженных десертов.			2	Аудитория №34		Лекция
Модуль 10. Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке.	Ассортимент современных холодных, горячих, замороженных десертов, особенности технологии изготовления и требования к качеству.			1	Аудитория №34		Лекция
	Обед						
Модуль 10. Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке.	Ассортимент современных холодных, горячих, замороженных десертов, особенности технологии изготовления и требования к качеству.		17.20-18.50	2	Аудитория №34		Лекция
Модуль 10. Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке.	Варианты комбинирования выпеченных и отделочных полуфабрикатов для десертов на тарелке с учетом согласования текстур и вкусов. Современный дизайн и оформление.		19.00-20.30	2	Аудитория №34		Лекция
Модуль 10. Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке.	Варианты комбинирования выпеченных и отделочных полуфабрикатов для десертов на тарелке с учетом согласования текстур и вкусов. Современный дизайн и оформление.	30.10.2021г. Суббота	08.00-08.45	1	Аудитория №34	<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills</i>	Лекция
Модуль 10. Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке.	Промежуточная аттестация						08.45-11.00
	Обед						

Модуль 11. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры.	Классификация, виды, методы изготовления пирожных разнообразного ассортимента.		11.30-13.00	2	Аудитория №34		Лекция
Модуль 11. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры.	Новые техники изготовления пирожных с применением специализированных инструментов и инвентаря. Современный дизайн и оформление изделий.		13.00-14.30	2	Аудитория №34	<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills</i>	Лекция
Модуль 10. Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке.	Изготовление горячих, холодных, замороженных и десертов на тарелке.	31.10.2021г. Воскресенье	08.00-11.00	4	Учебная кухня ресторана №17	<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills</i>	Практическое занятие
	Обед						
Модуль 10. Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке.	Изготовление горячих, холодных, замороженных и десертов на тарелке.		11.30-13.00	2	Учебная кухня ресторана №17		Практическое занятие
Модуль 10. Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке.	Изготовление горячих, холодных, замороженных и десертов на тарелке.	02.11.2021г. Вторник	14.00-17.10	4	Учебная кухня ресторана №17	<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills</i>	Практическое занятие
	Обед						
Модуль 10. Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке.	Изготовление горячих, холодных, замороженных и десертов на тарелке.		17.20-18.50	2	Учебная кухня ресторана №17		Практическое занятие
Модуль 10. Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке.	Изготовление горячих, холодных, замороженных и десертов на тарелке.	03.11.2021г. Среда	14.00-17.10	4	Учебная кухня ресторана №17	<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам</i>	Практическое занятие

							<i>WorldSkills</i>	
	Обед							
Модуль 10. Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке.	Изготовление горячих, холодных, замороженных и десертов на тарелке.		17.20-18.50	2	Учебная кухня ресторана №17			Практическое занятие
Модуль 11. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры.	Нарезные пирожные – ассортимент, рецептуры, технология изготовления, способы сборки многокомпонентных пирожных, рулетов. Способы нарезания на порции. Варианты оформления и декорирования.	05.11.2021г. Пятница	14.00-15.30	2	Аудитория №34	<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills</i>	Лекция	
Модуль 11. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры.	Эклеры - ассортимент, рецептуры, технология изготовления. Шу с кракелином. Варианты оформления и декорирования.		15.40-17.10	2	Аудитория №34		Лекция	
Модуль 11. Миниатюры, порционные птифуры.	Макарон – ассортимент, технология изготовления, рецептуры, использование начинок (ганаш и др.). Варианты оформления и декорирования.		17.20-18.50	2	Аудитория №34		Лекция	
Модуль 11. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры.	Тарты – ассортимент, технология изготовления, рецептуры. Варианты оформления и декорирования.		19.00-20.30	2	Аудитория №34		Лекция	
Модуль 11. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры.	Изготовление миниатюр, порционных пирожных, птифуров. Варианты сборки, формовки, нарезки. Современный дизайн и оформление. Презентация готовых изделий.	06.11.2021г. Суббота	08.00-11.00	4	Учебная кухня ресторана №14		<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills</i>	Практическое занятие
	Обед							
Модуль 11. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры.	Изготовление миниатюр, порционных пирожных, птифуров. Варианты сборки, формовки, нарезки. Современный дизайн и оформление. Презентация готовых изделий.		11.30-13.00	2	Учебная кухня ресторана №14		Практическое занятие	
Модуль 11. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры.	Изготовление миниатюр, порционных пирожных, птифуров. Варианты сборки, формовки, нарезки.	07.11.2021г. Воскресенье	08.00-11.00	4	Учебная кухня ресторана	<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом</i>	Практическое занятие	

		Современный дизайн и оформление. Презентация готовых изделий.				№14	<i>проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills</i>	
		Обед						
Модуль 11. порционные птифуры.	Миниатюры, пирожные,	Изготовление миниатюр, порционных пирожных, птифуров. Варианты сборки, формовки, нарезки. Современный дизайн и оформление. Презентация готовых изделий.		11.30-13.00	2	Учебная кухня ресторана №14		Практическое занятие
Модуль 11. порционные птифуры.	Миниатюры, пирожные,	Изготовление миниатюр, порционных пирожных, птифуров. Варианты сборки, формовки, нарезки. Современный дизайн и оформление. Презентация готовых изделий.	09.11.2021г. Вторник	14.00-17.10	4	Учебная кухня ресторана №14	<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills</i>	Практическое занятие
		Обед						
Модуль 11. порционные птифуры.	Миниатюры, пирожные,	Изготовление миниатюр, порционных пирожных, птифуров. Варианты сборки, формовки, нарезки. Современный дизайн и оформление. Презентация готовых изделий.		17.20-18.50	2	Учебная кухня ресторана №14		Практическое занятие
Модуль 11. порционные птифуры.	Миниатюры, пирожные,	Изготовление миниатюр, порционных пирожных, птифуров. Варианты сборки, формовки, нарезки. Современный дизайн и оформление. Презентация готовых изделий.	10.11.2021г. Среда	14.00-17.10	4	Учебная кухня ресторана №14	<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills</i>	Практическое занятие
		Обед						
Модуль 11. порционные птифуры.	Миниатюры, пирожные,	Изготовление миниатюр, порционных пирожных, птифуров. Варианты сборки, формовки, нарезки. Современный дизайн и оформление. Презентация готовых изделий.		17.20-18.50	2	Учебная кухня ресторана №14		Практическое занятие
Модуль 11. порционные птифуры.	Миниатюры, пирожные,	Изготовление миниатюр, порционных пирожных, птифуров. Варианты сборки, формовки, нарезки. Современный дизайн и оформление. Презентация готовых изделий.	12.11.2021г. Пятница	14.00-17.10	4	Учебная кухня ресторана №14	<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем</i>	Практическое занятие

						<i>регионе по стандартам WorldSkills</i>		
		Обед						
Модуль 11. Порционные птифуры.	Миниатюры, пирожные,	Изготовление миниатюр, порционных пирожных, птифуров. Варианты сборки, формовки, нарезки. Современный дизайн и оформление. Презентация готовых изделий.		17.20-18.50	2	Учебная кухня ресторана №14	Практическое занятие	
Модуль 11. Порционные птифуры.	Миниатюры, пирожные,	Изготовление миниатюр, порционных пирожных, птифуров. Варианты сборки, формовки, нарезки. Современный дизайн и оформление. Презентация готовых изделий.	13.11.2021г. Суббота	08.00-11.00	4	Учебная кухня ресторана №14	<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills</i>	Практическое занятие
		Обед						
Модуль 11. Порционные птифуры.	Миниатюры, пирожные,	Изготовление миниатюр, порционных пирожных, птифуров. Варианты сборки, формовки, нарезки. Современный дизайн и оформление. Презентация готовых изделий.		11.30-13.00	2	Учебная кухня ресторана №17	Практическое занятие	
Модуль 11. Порционные птифуры.	Миниатюры, пирожные,	Промежуточная аттестация	14.11.2021г. Воскресенье	08.00-10.15	3	Учебная кухня ресторана №17	<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills</i>	Зачёт
Модуль 12. Кондитерские изделия и шоколад	Кондитерские	Принципы производства изделий на основе сахара: мармелад, зефир, нуга		10.15-11.00	1	Аудитория №34		Лекция
		Обед						
Модуль 12. Кондитерские изделия и шоколад	Кондитерские	Принципы производства изделий на основе сахара: мармелад, зефир, нуга		11.30-13.45	3	Аудитория №34		Лекция
Модуль 12. Кондитерские изделия и шоколад	Кондитерские	Шоколад. Способы темперирования. Техники работы с шоколадом.		13.45-14.30	1	Аудитория №34		Лекция
Модуль 12. Кондитерские изделия и шоколад	Кондитерские	Шоколад. Способы темперирования. Техники работы с шоколадом.	16.11.2021г. Вторник	14.00-17.10	3	Аудитория №34	<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по</i>	Лекция

						<i>стандартам WorldSkills</i>	
Модуль 12. Кондитерские изделия и шоколад	Классификация, ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада.			1	Аудитория №34		Лекция
	Обед						
Модуль 12. Кондитерские изделия и шоколад	Классификация, ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада.		17.20-20.30	4	Аудитория №34		Лекция
Модуль 12. Кондитерские изделия и шоколад	Классификация, ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада.	17.11.2021г. Среда	14.00-17.10	1	Аудитория №34	<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills</i>	Лекция
Модуль 12. Кондитерские изделия и шоколад	Конфеты ручной работы: корпусные, нарезные, трюфели. Правила сборки			3	Аудитория №34		Лекция
	Обед						
Модуль 12. Кондитерские изделия и шоколад	Конфеты ручной работы: корпусные, нарезные, трюфели. Правила сборки		17.20-19.30	3	Аудитория №34		Лекция
Модуль 12. Кондитерские изделия и шоколад	Изготовление мармелада, зефира, нуги.	19.11.2021г. Пятница	14.00-17.10	4	Учебная кухня ресторана №14	<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills</i>	Практическое занятие
	Обед						
Модуль 12. Кондитерские изделия и шоколад	Изготовление мармелада, зефира, нуги.		17.20-18.50	2	Учебная кухня ресторана №14		Практическое занятие
Модуль 12. Кондитерские изделия и шоколад	Промежуточная аттестация		19.00-19.45	1	Учебная кухня ресторана №14		Зачёт
Модуль 12. Кондитерские изделия и шоколад	Изготовление конфет	20.11.2021г. Суббота	08.00-11.00	4	Учебная кухня ресторана №14	<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем</i>	Практическое занятие

						<i>регионе по стандартам WorldSkills</i>	
	Обед						
Модуль 12. Кондитерские изделия и шоколад	Изготовление конфет		11.30-13.00	2	Учебная кухня ресторана №14		Практическое занятие
Модуль 12. Кондитерские изделия и шоколад	Изготовление конфет	21.11.2021г. Воскресенье	08.00-11.00	4	Учебная кухня ресторана №14	<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills</i>	Практическое занятие
	Обед						
Модуль 12. Кондитерские изделия и шоколад	Изготовление конфет		11.30-13.00	2	Учебная кухня ресторана №14		Практическое занятие
Модуль 12. Кондитерские изделия и шоколад	Изготовление конфет	23.11.2021г. Вторник	14.00-15.30	4	Учебная кухня ресторана №14	<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills</i>	Практическое занятие
	Обед						
Модуль 12. Кондитерские изделия и шоколад	Изготовление конфет		17.20-18.50	2	Учебная кухня ресторана №14		Практическое занятие
Модуль 12. Кондитерские изделия и шоколад	Промежуточная аттестация	24.11.2021г. Среда	14.00-15.30	2	Учебная кухня ресторана №14	<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills</i>	Зачёт
Модуль 13. Лепка из различных материалов	Ассортимент используемых материалов, для изготовления		15.40-17.10	2	Аудитория №34		Лекция

	лепных форм.						
	Обед						
Модуль 13. Лепка из различных материалов	Промежуточная аттестация		17.20-18.50	2	Учебная кухня ресторана №14		Зачёт
Модуль 13. Лепка из различных материалов	Техники и методы лепки, окрашивания и презентации изделий.	26.11.2021г. Пятница	14.00-17.10	4	Учебная кухня ресторана №14	<i>Умарова Эльмира Эркиновна, эксперт с правом проведения чемпионатов в своем регионе по стандартам WorldSkills</i>	Практическое занятие
	Обед						
Модуль 13. Лепка из различных материалов	Техники и методы лепки, окрашивания и презентации изделий.		17.20-18.50	2	Учебная кухня ресторана №14		Практическое занятие
Итоговая аттестация	Демонстрационный экзамен по компетенции	29.11.2021г. Понедельник 30.11.2021г. Вторник 01.12.2021г. Среда 02.12.2021г. Четверг 03.12.2021г. Пятница 04.12.2021г. Суббота	08.00-14.00	6	Учебная кухня ресторана №14	- <i>Умарова Эльмира Эркиновна, главный эксперт ДЭ;</i> - <i>Сенькина Регина Александровна, преподаватель ОГБПОУ УТПиТ, эксперт ДЭ;</i> - <i>Кузнецова Любовь Петровна, преподаватель ОГБПОУ УТПиТ, эксперт ДЭ;</i> - <i>Серик Станислав Сергеевич, ООО бренд-шеф «Кондитер», кофейни «Coffeshop», эксперт ДЭ;</i> - <i>Лобанова Татьяна Сергеевна, мастер n/o, технический эксперт ДЭ.</i>	Демонстрационный экзамен

Расписание составил:
Директор Ресурсного центра

_____ /Т.А. Бабина/