

УТВЕРЖДАЮ

Директор
 КГАПОУ «Техникум индустрии
 гостеприимства и сервиса»
 /И.В. Берилло
 М.П.



Расписание учебных занятий

В группе № 2, слушателей по основной программе профессионального обучения – программе профессиональной подготовки по профессии 12901 Кондитер с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело» в период с 09.09.2022 г. по 09.10.2022

г.

| | Время | Объем ак. часов | Модуль программы | Тема занятия | Преподаватель ФИО, статус Ворлдскиллс | Вид занятия | Место занятия | |
|-----------------------|----------------|-----------------|--|--|--|---------------|-------------------------|--|
| День 1 (9.09.2022 г.) | 09:00–9:45 | 1 | <i>Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». Разделы спецификации.</i> | 1.1.1 Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции | <i>Бердюгина Татьяна Ивановна, сертифицированный эксперт</i> | <i>Лекция</i> | <i>Аудитория № 2-03</i> | |
| | 09:45–10:30 | 1 | <i>Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». Разделы спецификации.</i> | 1.1.2 Промежуточный контроль | <i>Бердюгина Татьяна Ивановна, сертифицированный эксперт</i> | <i>Зачет</i> | <i>Аудитория № 2-03</i> | |
| | <i>Перерыв</i> | | | | | | | |
| | 10:45–11:30 | 1 | <i>Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности</i> | 1.2.1 Требования охраны труда и техники безопасности 1.3.2 Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции | <i>Бердюгина Татьяна Ивановна, сертифицированный эксперт</i> | <i>Лекция</i> | <i>Аудитория № 2-03</i> | |
| | 11:30–12:15 | 1 | <i>Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности</i> | 1.3.3 Промежуточный контроль | <i>Бердюгина Татьяна Ивановна, сертифицированный эксперт</i> | <i>Зачет</i> | <i>Аудитория № 2-03</i> | |

| | | | | | | | | |
|------------------------|-------------|---|---|---|--|-------------------------|-------------------------|--|
| День 2 (12.09.2022 г.) | 09:00-10:30 | 2 | Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере | 1.2.1 Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого | <i>Специалист Центра содействия предпринимательству</i> | Лекция | <i>Никитина 3б</i> | |
| | Перерыв | | | | | | | |
| | 10:45-12:15 | 2 | Модуль 2. Актуальные требования рынка труда | 1.2.2 Актуальная ситуация на региональном рынке труда | <i>Специалист Центра содействия предпринимательству</i> | Лекция | <i>Никитина 3б</i> | |
| | Обед | | | | | | | |
| | 13:15-14:45 | 2 | Модуль 2. Актуальные требования рынка труда | 1.2.3. Современные технологии в профессиональной сфере, соответствующей компетенции | <i>Специалист Центра содействия предпринимательству</i> | Лекция | <i>Никитина 3б</i> | |
| Перерыв | | | | | | | | |
| 15:00-16:30 | 2 | Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого | 1.3.1 Регистрация в качестве самозанятого 1.3.2 Налог на профессиональный доход – особый режим налогообложения для самозанятых граждан 1.3.3 Работа в качестве самозанятого | <i>Специалист Центра содействия предпринимательству</i> | Лекция | <i>Никитина 3б</i> | | |
| День 3 (13.07.2022г.) | 09:00-10:30 | 2 | Модуль 5. Организация и управление работой | 1.4.1. Принципы планирования и организации рабочего места и технологического процесса в соответствии с инструкциями и регламентами. | <i>Бердюгина Татьяна Ивановна, сертифицированный эксперт</i> | Лекция | <i>Аудитория № 2-08</i> | |
| | Перерыв | | | | | | | |
| | 10:45-12:15 | 3 | Модуль 5. Организация и управление работой | 1.4.2. Организация рабочего места кондитера в зависимости от рода выполняемых работ. | <i>Бердюгина Татьяна Ивановна, сертифицированный эксперт</i> | Лекция | <i>Аудитория № 2-08</i> | |
| Обед | | | | | | | | |
| 13:45-15:15 | 2 | Модуль 5. Организация и управление работой | 1.4.3. Методы минимизации количества отходов сырья. Правила взаимозаменяемости сырья. | <i>Бердюгина Татьяна Ивановна, сертифицированный эксперт</i> | Лекция | <i>Аудитория № 2-08</i> | | |

| | | | | | | | | |
|------------------------|-------------|---------------------------------|---|--|---|----------------------|------------------|--|
| День 4 (14.09.2022 г.) | 09:00-10:30 | 2 | Модуль 5. Организация и управление работой | 1.4.4 Разработка технологических карт на кондитерские изделия. Расчет сырья с учетом взаимозаменяемости. | Бердюгина Татьяна Ивановна, сертифицированный эксперт | Практическое занятие | Аудитория № 2-08 | |
| | Перерыв | | | | | | | |
| | 10:45-11:15 | 1 | Модуль 5. Организация и управление работой | 1.4.5 Промежуточный контроль | Бердюгина Татьяна Ивановна, сертифицированный эксперт | Зачет | Аудитория № 2-08 | |
| | Обед | | | | | | | |
| День 5 (15.09.2022 г.) | 12:15-13:45 | 2 | Модуль 6. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды | 1.5.1. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды. | Бердюгина Татьяна Ивановна, сертифицированный эксперт | Лекция | Аудитория № 2-08 | |
| | 09:00-10:30 | 2 | Модуль 6. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды | 1.5.2. Санитарные требования к изготовлению и хранению кондитерских изделий. Санитарные требования к личной гигиене персонала. | Бердюгина Татьяна Ивановна, сертифицированный эксперт | Лекция | Аудитория № 2-08 | |
| | Перерыв | | | | | | | |
| | 10:45-11:30 | 1 | Модуль 6. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья | 1.5.3. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции. | Бердюгина Татьяна Ивановна, сертифицированный эксперт | Лекция | Аудитория № 2-08 | |
| | 11:30-12:15 | 1 | Модуль 6. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья | 1.5.4 Промежуточный контроль | Бердюгина Татьяна Ивановна, сертифицированный эксперт | Зачет | Аудитория № 2-08 | |
| | Обед | | | | | | | |
| 13:15-14:00 | 1 | Раздел 2. Профессиональный курс | 2.1 Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией | Бердюгина Татьяна Ивановна, сертифицированный эксперт | Лекция | Аудитория № 2-08 | | |
| 14:00-14:45 | 1 | Раздел 2. Профессиональный курс | 2.1.1 Промежуточный контроль | Бердюгина Татьяна Ивановна, сертифицированный эксперт | Зачет | Аудитория № 2-08 | | |

| | | | | | | | | |
|------------------------|-------------|---|---|---|--|----------------------|--------------------------|--|
| День 6 (16.09.2022 г.) | 09:00-10:30 | 2 | 2.2 Модуль 1. Торты, антреме, десерт на тарелке | 2.2.1 Методы изготовления тортов. Ассортимент, рецептуры классических тортов. | Т.М. Будиловская, эксперт с правом провед. чемпионатов | Лекция | Аудитория № 2-08 | |
| | Перерыв | | | | | | | |
| | 10:45-12:15 | 2 | 2.2 Модуль 1. Торты, антреме, десерт на тарелке | 2.2.2 Современные технологии в профессиональной сфере. | Т.М. Будиловская, эксперт с правом провед. чемпионатов | Лекция | Аудитория № 2-08 | |
| | Обед | | | | | | | |
| | 13:15-14:45 | 2 | 2.2 Модуль 1. Торты, антреме, десерт на тарелке | 2.2.2 Ассортимент современных выпеченных и отделочных полуфабрикатов, особенности технологии приготовления и требования к качеству. | Т.М. Будиловская, эксперт с правом провед. чемпионатов | Лекция | Аудитория № 2-08 | |
| День 7 (19.09.2022 г.) | 9:00-10:30 | 2 | 2.2 Модуль 1. Торты, антреме, десерт на тарелке | 2.2.3 Методы изготовления современных тортов и антреме, десертов на тарелке. Ассортимент, рецептуры, способы сборки, варианты отделки. Современный дизайн и оформление. | Т.М. Будиловская, эксперт с правом провед. чемпионатов | Лекция | Аудитория № 2-08 | |
| | Перерыв | | | | | | | |
| | 10:45-13:00 | 3 | 2.2 Модуль 1. Торты, антреме, десерт на тарелке | 2.2.4 Изготовление классических тортов | Т.М. Будиловская, эксперт с правом провед. чемпионатов | Лабораторное занятие | Учебный кондитерский цех | |
| | Обед | | | | | | | |
| | 13:15-14:45 | 2 | 2.2 Модуль 1. Торты, антреме, десерт на тарелке | 2.2.5 Изготовление современных тортов, антреме, тартов, десертов на тарелке. | Т.М. Будиловская, эксперт с правом провед. чемпионатов | Лабораторное занятие | Учебный кондитерский цех | |
| День 8 (20.09.2022 г.) | 9:00-12:30 | 4 | 2.2 Модуль 1. Торты, антреме, десерт на тарелке | 2.2.5 Изготовление современных тортов, антреме, тартов, десертов на тарелке. | Т.М. Будиловская, эксперт с правом провед. чемпионатов | Лабораторное занятие | Учебный кондитерский цех | |
| | Обед | | | | | | | |
| | 13:30-15:15 | 2 | 2.2 Модуль 1. Торты, антреме, десерт на тарелке | 2.2.5 Изготовление современных тортов, антреме, тартов, десертов на тарелке. | Т.М. Будиловская, эксперт с правом провед. чемпионатов | Лабораторное занятие | Учебный кондитерский цех | |

| | | | | | | | |
|---------------------------|-------------|---|--|--|--|----------------------|--------------------------|
| День 9 (21.09.2022 г.) | 9:00-12:30 | 4 | 2.2 Модуль 1. Торты, антреме, десерт на тарелке | 2.2.5 Изготовление современных тортов, антреме, тартов, десертов на тарелке. | Т.М. Будиловская, эксперт с правом провед. чемпионатов | Лабораторное занятие | Учебный кондитерский цех |
| | Обед | | | | | | |
| | 13:30-16:00 | 3 | 2.2 Модуль 1. Торты, антреме, десерт на тарелке | 2.2.6 Промежуточный контроль | Т.М. Будиловская, эксперт с правом провед. чемпионатов | Зачет | Учебный кондитерский цех |
| День 10 (22.09.2022 г.) | 9:00-10:30 | 2 | 2.3 Модуль 2. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры. | 2.3.1 Классификация, виды, методы изготовления пирожных разнообразного ассортимента. | В.Н. Литсау, эксперт с правом проведения чемпионатов | Лекция | Аудитория № 2-08 |
| | Перерыв | | | | | | |
| | 10:45-12:15 | 2 | 2.3 Модуль 2. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры | 2.3.2 Новые техники изготовления пирожных с применением специализированных инструментов и инвентаря. | Т.М. Будиловская, эксперт с правом провед. чемпионатов | Лекция | Аудитория № 2-08 |
| | Обед | | | | | | |
| | 13:15-14:45 | 2 | 2.3 Модуль 2. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры | 2.3.2 Современный дизайн и оформление изделий. | Т.М. Будиловская, эксперт с правом провед. чемпионатов | Лекция | Аудитория № 2-08 |
| День 11 (23.09.2022 г.) | 9:00-10:30 | 2 | 2.3 Модуль 2. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры | 2.3.2 Новые техники изготовления пирожных. Современный дизайн и оформление изделий. | Т.М. Будиловская, эксперт с правом провед. чемпионатов | Лекция | Аудитория № 2-08 |
| | Перерыв | | | | | | |
| | 10:45-12:15 | 2 | 2.3 Модуль 2. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры | 2.3.3 Нарезные пирожные – ассортимент, рецептуры, технология изготовления, способы сборки многокомпонентных пирожных, рулетов. Способы нарезания на порции. Варианты оформления и декорирования. | Т.М. Будиловская, эксперт с правом провед. чемпионатов | Лекция | Аудитория № 2-08 |
| | Обед | | | | | | |
| | 13:15-14:45 | 2 | 2.3 Модуль 2. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры | 2.3.4 Эклеры - ассортимент, рецептуры, технология изготовления. Шу с кракелином. Варианты оформления и декорирования. | Т.М. Будиловская, эксперт с правом провед. чемпионатов | Лекция | Аудитория № 2-08 |

| | | | | | | | |
|-------------------------|-------------|---|---|---|--|----------------------|--------------------------|
| День 12 (26.09.2022 г.) | 9:00-10:30 | 2 | 2.3 Модуль 2. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры | 2.3.5 Макарон – ассортимент, технология изготовления, рецептуры, использование начинок (ганаш и др.). Варианты оформления и декорирования. | Т.М. Будиловская, эксперт с правом провед. чемпионатов | Лекция | Аудитория № 2-08 |
| | Перерыв | | | | | | |
| | 10:45-12:15 | 2 | 2.3 Модуль 2. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры | 2.3.6 Тарты – ассортимент, технология изготовления, рецептуры. Варианты оформления и декорирования. | Т.М. Будиловская, эксперт с правом провед. чемпионатов | Лекция | Аудитория № 2-08 |
| Обед | | | | | | | |
| | 13:15-14:45 | 2 | 2.3 Модуль 2. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры | 2.3.7 Изготовление миниатюр, порционных пирожных, птифуфов. Варианты сборки, формовки, нарезки. Современный дизайн и оформление. Презентация готовых изделий. | В.Н. Литая, эксперт с правом проведения чемпионатов | Лабораторное занятие | Учебный кондитерский цех |
| День 13 (27.09.2022 г.) | 9:00-12:30 | 4 | 2.3 Модуль 2. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры | 2.3.7 Изготовление миниатюр, пирожных, птифуфов. Варианты сборки, формовки, нарезки. Совр. дизайн и оформление. Презентация. | В.Н. Литая, эксперт с правом проведения чемпионатов | Лабораторное занятие | Учебный кондитерский цех |
| | Обед | | | | | | |
| | 13:30-16:00 | 3 | 2.3 Модуль 2. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры | 2.3.7 Изготовление миниатюр, пирожных, птифуфов. Варианты сборки, формовки, нарезки. Совр. дизайн и оформление. Презентация. | В.Н. Литая, эксперт с правом проведения чемпионатов | Лабораторное занятие | Учебный кондитерский цех |
| День 14 (28.09.2022 г.) | 9:00-12:30 | 4 | 2.3 Модуль 2. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры | 2.3.7 Изготовление миниатюр, пирожных, птифуфов. Варианты сборки, формовки, нарезки. Совр. дизайн и оформление. Презентация. | В.Н. Литая, эксперт с правом проведения чемпионатов | Лабораторное занятие | Учебный кондитерский цех |
| | Обед | | | | | | |
| | 13:30-16:00 | 3 | 2.3 Модуль 2. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры | 2.3.7 Изготовление миниатюр, порционных пирожных, птифуфов. Варианты сборки, формовки, нарезки. Современный дизайн и оформление. Презентация готовых изделий. | В.Н. Литая, эксперт с правом проведения чемпионатов | Лабораторное занятие | Учебный кондитерский цех |

| | | | | | | | | |
|-------------------------|-------------|---|---|---|--|----------------------|--------------------------|--|
| День 15 (29.09.2022 г.) | 9:00-12:30 | 4 | 2.3 Модуль 2. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры | 2.3.7 Изготовление миниатюр, пирожных, птифуры. Варианты сборки, формовки, нарезки. Совр. дизайн и оформление. Презентация. | В.И. Литягу, эксперт с правом проведения чемпионатов | Лабораторное занятие | Учебный кондитерский цех | |
| | Обед | | | | | | | |
| | 13:30-16:00 | 3 | 2.3 Модуль 2. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры | 2.3.8. Промежуточный контроль. | В.И. Литягу, эксперт с правом проведения чемпионатов | Зачет | Учебный кондитерский цех | |
| День 16 (30.09.2022 г.) | 9:00-10:30 | 2 | 2.4 Модуль 3 Кондитерские изделия и шоколад | 2.4.1 Шоколад. Способы темперирования. Техники работы с шоколадом. | Бердюгина Татьяна Ивановна, сертиф. эксперт | Лекция | Аудитория № 2-08 | |
| | Перерыв | | | | | | | |
| | 10:45-12:15 | 2 | 2.4 Модуль 3 Кондитерские изделия и шоколад | 2.4.1 Шоколад. Способы темперирования. Техники работы с шоколадом. | Бердюгина Татьяна Ивановна, сертиф. эксперт | Лекция | Аудитория № 2-08 | |
| | Обед | | | | | | | |
| | 13:15-14:00 | 2 | 2.4 Модуль 3 Кондитерские изделия и шоколад | 2.4.2 Классификация, ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада. | Бердюгина Татьяна Ивановна, сертиф. эксперт | Лекция | Аудитория № 2-08 | |
| День 17 (3.10.2022 г.) | 9:00-10:30 | 2 | 2.4 Модуль 3 Кондитерские изделия и шоколад | 2.4.2 Классификация, ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада. | Бердюгина Татьяна Ивановна, сертиф. эксперт | Лекция | Аудитория № 2-08 | |
| | Перерыв | | | | | | | |
| | 10:45-12:15 | 2 | 2.4 Модуль 3 Кондитерские изделия и шоколад | 2.4.3 Конфеты ручной работы: корпусные, нарезные, трюфели. Правила сборки | Бердюгина Татьяна Ивановна, сертиф. эксперт | Лекция | Аудитория № 2-08 | |
| | Обед | | | | | | | |
| | 13:15-14:45 | 2 | 2.4 Модуль 3 Кондитерские изделия и шоколад | 2.4.3 Конфеты ручной работы: корпусные, нарезные, трюфели. Правила сборки | Бердюгина Татьяна Ивановна, сертиф. эксперт | Лекция | Аудитория № 2-08 | |
| День 18 (4.10.2022 г.) | 9:00-12:30 | 4 | 2.4 Модуль 3 Кондитерские изделия и шоколад | 2.4.4. Изготовление конфет | Бердюгина Татьяна Ивановна, сертиф. эксперт | Лабораторное занятие | Учебный кондитерский цех | |
| | Обед | | | | | | | |
| | 13:30-16:00 | 3 | 2.4 Модуль 3 Кондитерские изделия и шоколад | 2.4.4. Изготовление конфет | Бердюгина Татьяна Ивановна, сертиф. эксперт | Лабораторное занятие | Учебный кондитерский цех | |

| | | | | | | | | |
|--------------------------------------|-------------|---|---|---|---|--------------------------|--------------------------|--|
| День 19 (5.10.2022 г.) | 9:00-12:30 | 4 | 2.4 Модуль 3 Кондитерские изделия и шоколад | 2.4.4. Изготовление конфет | Бердюгина Татьяна Ивановна, сертиф. эксперт | Лабораторное занятие | Учебный кондитерский цех | |
| | Обед | | | | | | | |
| | 13:30-16:00 | 3 | 2.4 Модуль 3 Кондитерские изделия и шоколад | 2.4.4. Изготовление конфет | Бердюгина Татьяна Ивановна, сертиф. эксперт | Лабораторное занятие | Учебный кондитерский цех | |
| День 20 (6.10.2022 г.) | 9:00-12:30 | 4 | 2.4 Модуль 3 Кондитерские изделия и шоколад | 2.4.4. Изготовление конфет | Бердюгина Татьяна Ивановна, сертиф. эксперт | Лабораторное занятие | Учебный кондитерский цех | |
| | Обед | | | | | | | |
| | 13:30-16:00 | 3 | 2.4 Модуль 3 Кондитерские изделия и шоколад | 2.4.5. Промежуточный контроль | Бердюгина Татьяна Ивановна, сертиф. эксперт | Зачет | Учебный кондитерский цех | |
| День 21 (7.10.2022 г.) | 9:00-10:30 | 2 | 2.5 Модуль 4. Лепка из различных материалов | 2.5.1. Ассортимент материалов, используемых для изготовления лепных форм. | Кийко Неонила Станиславовна, эксперт с правом оценки ДЭ | Лекция | Аудитория № 2-08 | |
| | Перерыв | | | | | | | |
| | 10:45-14:00 | 4 | 2.5 Модуль 4. Лепка из различных материалов | 2.5.2 Техники и методы лепки, окрашивания и презентации изделий. | Кийко Неонила Станиславовна, эксперт с правом оценки ДЭ | Лабораторное занятие | Учебный кондитерский цех | |
| Обед | | | | | | | | |
| | 15:00-16:45 | 2 | 2.5 Модуль 4. Лепка из различных материалов | 2.5.3. Промежуточный контроль | Кийко Неонила Станиславовна, эксперт с правом оценки ДЭ | Зачет | Учебный кондитерский цех | |
| День 22 (8.10.2022 г.) 9:00-9:45 | | 1 | Квалификационный экзамен | 3.1 Проверка теоретических знаний: тестирование | Бердюгина Татьяна Ивановна | Тестирование | Аудитория № 2-08 | |
| День 23 (9.10.2022 г.) 9:00-12:15 | | 8 | Квалификационный экзамен | 3.2 Практическая квалификационная работа | Бердюгина Т. И., Будиловская Т.М. Кийко Н.С., Литау В.Н. | Квалификационный экзамен | Учебный кондитерский цех | |