

УТВЕРЖДАЮ

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



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	Никитина 3б	
	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	Никитина 3б	
	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	Никитина 3б	
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	Никитина 3б		
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	Аудитория № 2-08	
	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	Аудитория № 2-08	
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	Аудитория № 2-08		

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. Буцловская, 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. Буцловская, 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. Литаву, 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. Литаву, 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	