

**РАСПИСАНИЕ**  
учебных занятий  
Профессия 12901 КОНДИТЕР

<i>Дата занятия</i>	<i>Время занятия</i>	<i>Тема занятия</i>	<i>Учебный корпус и кабинет</i>
<b>ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента. МДК. 01.01 Организация приготовления кондитерских изделий.</b>			
15.09 (1,2 группа)	4 ч	Введение в профессию. Нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность организации питания. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. Построение, содержание, правила пользования. Технологические карты на мучные кондитерские изделия.	Корпус№5 каб.11,30
22.09 (1,2 группа)	4 ч	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции	Корпус№5 каб.30
29.09 (1,2 группа)	4 ч	Определение доброкачественности пищевых продуктов (овощи, фрукты, ягоды, орехи и др.) используемых в приготовлении кондитерской продукции органолептическим методом.	Корпус№5 каб.30
06.10 (1,2 группа)	4 ч	Кондитерский цех. Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними.	Корпус№5 каб.30
13.10 (1,2 группа)	4 ч	Эксплуатация применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Корпус№5 каб.11,30

<b>МДК. 01.02 Приготовление и подготовка к хранению и реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			
20.10 (1, 2 группа)	4 ч	Виды теста. Характеристика и сырьё для их изготовления, методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества. Начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции.	Корпус №5 каб.30
27.10 (1 группа) 03.11 (2 группа)	4 ч	Дрожжевое тесто, изделия из него, требование к качеству, безопасности, условиям хранения принципы и приёмы презентации готовой продукции. Пищевая ценность изделий из дрожжевого теста. Составление технологических карт на приготовление мелкоштучных изделий из дрожжевого теста.	Корпус №5 каб.30
10.11 (1 группа) 17.11 (2 группа)	6 ч	Инструктаж по технике безопасности и правилам организации рабочего места, эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Приготовление пирожков с начинкой, сахарной плюшки.	Корпус №5 каб.11
24.11 (1 группа) 01.12 (2 группа)	6 ч	Инструктаж по технике безопасности и правилам организации рабочего места, эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов. Приготовление изделий из дрожжевого теста: расстегаев, кулебяк с начинкой.	Корпус №5 каб.11
08.12 (1 группа) 15.12 (2 группа)	6 ч	Инструктаж по технике безопасности и правилам организации рабочего места, эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов. Приготовление изделий из дрожжевого теста; караваев, открытых пирогов, халы.	Корпус №5 каб.11
22.12 (1 группа) 19.01 (2 группа)	4 ч	Песочное и пряничное тесто, кондитерские изделия из него, требование к качеству, безопасности, условиям хранения принципы и приёмы презентации готовой продукции. Пищевая ценность изделий из песочного теста. Составление технологических карт на приготовление изделий из песочного теста.	Корпус №5 каб.30

26.01 (1 группа) 02.02 (2 группа)	6 ч	Инструктаж по технике безопасности и правилам организации рабочего места, эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов. Приготовление песочного теста и изделий из него (печенье формовое, нарезное, курабье)	Корпус №5 каб.11
09.02 (1 группа) 16.02 (2 группа)	6 ч	Инструктаж по технике безопасности и правилам организации рабочего места, эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов. Приготовление песочного теста и изделий из него (сочни с творогом, корж молочный).	Корпус №5 каб.11
02.03 (1 группа) 16.03 (2 группа)	6 ч.	Инструктаж по технике безопасности и правилам организации рабочего места, эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов. Приготовление пряничного теста и изделий из него.	Корпус №5 каб.11
23.03 (1 группа) 30.03 (2 группа)	4 ч	Дифференцированный зачет	Корпус №5 каб.11