

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
«Тюкалинский профессиональный колледж»

Согласовано

Директор МОБУ Гимназия г. Тюкалинска

_____/М.С. Тарасова/

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

_____/Н.М. Мясникович/



РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ

дополнительной общеразвивающей программы Юный кондитер

(наименование программы)

группы ОР-07-23

на базе Бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области
«Тюкалинский профессиональный колледж»
(профессиональное образовательное учреждение)

Дата	Время	Содержание учебного материала	Количество часов
21.03.23	14.05 -14.50	Вводное занятие. Личная гигиена кондитера.	1
	14.55 -15.40	Основы изобретательства и элементы творчества. Отделочные полуфабрикаты.	2
25.03.23	14.05 -14.50	Виды бездрожжевого теста. Технология приготовления бездрожжевого теста	2
	14.55 -15.40		
28.03.23	15.45-16.30	Приготовление бездрожжевого теста для пельменей, вареников, лапши, приготовление начинки	1
31.03.23	14.05 -14.50	Приготовление бездрожжевого теста для пельменей, вареников, лапши, приготовление начинки	2
	14.55 -15.40		
	15.45-16.30	Приготовление блинчатого теста и изделий из него.	
04.04.23	14.05 -14.50	Технология приготовления вафельного и песочного теста	2
	14.55 -15.40		
11.04.23	15.45-16.30	Приготовление вафельного, песочного теста и изделий из него. Оформление изделий.	1
18.04.23	14.05 -14.50	Приготовление вафельного, песочного теста и изделий из него. Оформление изделий.	3
	14.55 -15.40		
18.04.23	14.05 -14.50	Технология приготовления сдобного пресного теста.	2
	14.55 -15.40		
18.04.23	14.05 -14.50	Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него	4
	14.55 -15.40		

	15.45-16.30 16-35-17.20		
25.04.23	14.05 -14.50 14.55 -15.40	Технология приготовления пряничного теста.	2
	15.45-16.30 16-35-17.20	Технология приготовления бисквитного теста	2
02.05.23	14.05 -14.50 14.55 -15.40 15.45-16.30 16-35-17.20	Приготовление пряничного теста и изделий из него. Оформление изделий.	4
16.05.23	14.05 -14.50 14.55 -15.40 15.45-16.30 16-35-17.20	Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Оформление изделий из бисквитного теста.	4
23.05.23	14.05 -14.50 14.55 -15.40	Защита портфолио	2