

# ГАПОУ МО «МЦК-Техникум имени С.П. Королева»

«Межрегиональный Центр Компетенций - Техникум имени С.П. Королева»

## РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ Профессия «Помощник кондитера»

Адрес: г. Королев Болшевское шоссе, 2

**Январь-апрель**

**Начало занятий: 16 час.15 мин.**

| Дата                | Предмет                                                                           | ФИО                             | Кол-во час. | Ауд.       |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------|------------|
| 20 января, вторник  | ОПД.01 Основы товароведения продовольственных товаров: калькуляция и учет         | Мингазутдинова Ольга Николаевна | 4 час.      | 302 каб.   |
| 22 января, четверг  | ПМ.01 Технология приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из него | Мингазутдинова Ольга Николаевна | 4 час.      | 302 каб.   |
| 27 января, вторник  | ПМ.01 Технология приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из него | Мингазутдинова Ольга Николаевна | 4 час.      | 302 каб.   |
| 29 января, четверг  | ПМ.01 Технология приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из него | Мингазутдинова Ольга Николаевна | 4 час.      | 302 каб.   |
| 3 февраля, вторник  | ПМ.01 Технология приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из него | Мингазутдинова Ольга Николаевна | 4 час.      | Мастерская |
| 5 февраля, четверг  | ПМ.01 Технология приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из него | Мингазутдинова Ольга Николаевна | 4 час.      | Мастерская |
| 10 февраля, вторник | ПМ.01 Технология приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из него | Мингазутдинова Ольга Николаевна | 4 час.      | 302 каб.   |
| 12 февраля, четверг | ПМ.01 Технология приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из него | Мингазутдинова Ольга Николаевна | 4 час.      | Мастерская |
| 17 февраля, вторник | ПМ.02 Приготовление и оформление основных мучных и кондитерских изделий           | Мингазутдинова Ольга Николаевна | 4 час.      | 302 каб.   |
| 19 февраля, четверг | ПМ.02 Приготовление и оформление основных мучных и кондитерских изделий           | Мингазутдинова Ольга Николаевна | 4 час.      | 302 каб.   |
| 24 февраля, вторник | ПМ.02 Приготовление и оформление основных мучных и кондитерских изделий           | Мингазутдинова Ольга Николаевна | 4 час.      | Мастерская |
| 26 февраля, четверг | ПМ.02 Приготовление и оформление основных мучных и кондитерских изделий           | Мингазутдинова Ольга Николаевна | 4 час.      | 302 каб.   |
| 3 марта, вторник    | ПМ.02 Приготовление и оформление основных мучных и кондитерских изделий           | Мингазутдинова Ольга Николаевна | 4 час.      | Мастерская |



|                       |                                                                                  |                                       |        |            |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------|------------|
| 5 марта,<br>четверг   | ПМ.03 Приготовление и использование простых и основных отделочных полуфабрикатов | Мингазутдинова<br>Ольга<br>Николаевна | 4 час. | 302 каб.   |
| 10 марта,<br>вторник  | ПМ.03 Приготовление и использование простых и основных отделочных полуфабрикатов | Мингазутдинова<br>Ольга<br>Николаевна | 4 час. | 302 каб.   |
| 12 марта,<br>четверг  | ПМ.03 Приготовление и использование простых и основных отделочных полуфабрикатов | Мингазутдинова<br>Ольга<br>Николаевна | 4 час. | 302 каб.   |
| 17 марта,<br>вторник  | ПМ.03 Приготовление и использование простых и основных отделочных полуфабрикатов | Мингазутдинова<br>Ольга<br>Николаевна | 4 час. | Мастерская |
| 19 марта,<br>четверг  | ПМ.03 Приготовление и использование простых и основных отделочных полуфабрикатов | Мингазутдинова<br>Ольга<br>Николаевна | 4 час. | Мастерская |
| 24 марта,<br>вторник  | ПМ.04 Приготовление и оформление классических тортов и пирожных                  | Мингазутдинова<br>Ольга<br>Николаевна | 4 час. | 302 каб.   |
| 26 марта,<br>четверг  | ПМ.04 Приготовление и оформление классических тортов и пирожных                  | Мингазутдинова<br>Ольга<br>Николаевна | 4 час. | 302 каб.   |
| 31 марта,<br>вторник  | ПМ.04 Приготовление и оформление классических тортов и пирожных                  | Мингазутдинова<br>Ольга<br>Николаевна | 4 час. | Мастерская |
| 2 апреля,<br>четверг  | ПМ.04 Приготовление и оформление классических тортов и пирожных                  | Мингазутдинова<br>Ольга<br>Николаевна | 4 час. | Мастерская |
| 7 апреля,<br>вторник  | ПМ.04 Приготовление и оформление классических тортов и пирожных                  | Мингазутдинова<br>Ольга<br>Николаевна | 4 час. | 302 каб.   |
| 9 апреля,<br>четверг  | ПМ.05 Приготовление и оформление современных тортов, десертов и конфет           | Мингазутдинова<br>Ольга<br>Николаевна | 4 час. | 302 каб.   |
| 14 апреля,<br>вторник | ПМ.05 Приготовление и оформление современных тортов, десертов и конфет           | Мингазутдинова<br>Ольга<br>Николаевна | 4 час. | Мастерская |
| 16 апреля,<br>четверг | ПМ.05 Приготовление и оформление современных тортов, десертов и конфет           | Мингазутдинова<br>Ольга<br>Николаевна | 4 час. | 302 каб.   |
| 21 апреля,<br>вторник | Квалификационный экзамен                                                         | Экзаменационная комиссия              | 4 час. | Мастерская |

\* ПМ- профессиональный модуль

Руководитель ЦДО



Чекмарева Т.В.