


УТВЕРЖДАЮ:


Директор колледжа
В.В. Вертиль

Программа
работы «Международной школы молодого пекаря-кондитера»
(структурное подразделение Ресурсного центра (РЦ)
профорientации «Профессиональный выбор»)
в Международном учебном центре хлебопечения компании
«Лейпуриен Тукку» (Финляндия)
по идеологии движения Skills Junior на 2014-2015 учебный год

№ п/п	Дата	Тема урока	Кол-во часов	ФИО преподавателя
1	Сентябрь	1. Ознакомление с колледжем, презентация Международного учебного Центра хлебопечения ООО «Лейпуриен Тукку». 2. Вхождение в движение Skills Junior 3. Организация чаепития для учащихся школ.	2	Камский В.В., исполнительный директор регионального координационного Центра «World Skills Russia» Кожан Н.В., руководитель РЦ Кононова О.С., методист РЦ Черкасова Е.Н, руководитель УрО фирмы ООО «Лейпуриен Тукку» Попова А.В., зам дир. по УПР Мальшева Т.П., зав кафедрой хлеба Кузеванова Т.А., преподаватель спецдисциплин Кадочников Д., студент колледжа, эксперт Skills Junior Румянцева Ю. (МБОУ СОШ №55), студентка «ЕЭТК» гр.161-Т, выпускница Международной школы «Молодого пекаря, кондитера», победитель по компетенции «Хлебопёк»
2	Октябрь	1. Презентация на тему: «Здоровое питание – основа жизни» совместно со специалистами Международного учебного центра хлебопечения компании «Лейпуриен Тукку». 2. Мастер-класс: «Приготовления хлеба и хлебобулочных изделий с использованием ингредиентов для хлебобулочных изделий фирмы ООО «Лейпуриен Тукку» (Финляндия)	3	Технолог фирмы «Лейпуриен Тукку» Технолог ЕМУП «Екатеринбургский хлебокомбинат» Расковалова Э.М., зав. лабораторией ТХК
3	Ноябрь	1. Мастер-класс: Приготовление хлебобулочных изделий с использованием ингредиентов для хлебобулочных изделий ООО «Лейпуриен Тукку» (Финляндия)	3	Технолог ОАО «Свердловский хлебомакаронный комбинат» Расковалова Э.М., зав. лабораторией ТХК
4	Декабрь	1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. 2. Изготовление фигурных пряников (рождественских козулей), пряничных домиков с новогодней и рождественской тематикой с дегустацией образцов.	3	Кузеванова Т.А., преподаватель спецдисциплин Расковалова Э.М., зав. лабораторией ТХК

5	Январь	1. Проведение мастер-класса студентами 4 курса на тему: Разделка и выпечка сдобы «Обычно-венная» и сдобы «Выборгская фигурная» 2. Разделка и выпечка изделий учащимися школ с дегустацией	3	Феофилова Э.М. , преподаватель спецдисциплин Мальшева Т.П. , зав кафедрой хлеба
6	Февраль	1. Технология приготовления и оформления кондитерских изделий в рамках международного движения профессионального мастерства Skills Junior . Приготовление и выпечка кексов, маффинов, птифур с дегустацией образцов. 2. Технология работы с различными кондитерскими массами (марципаном) и др. 3. Технология приготовления изделий из мастики 4. Мастер-класс приготовления изделий из солёного теста	3	Мальшева Т.П. , зав кафедрой хлеба Представитель фирмы «Арома-Люкс» Представитель ООО «Алитет-Е» Кузванова Т.А. , преподаватель спецдисциплин Русинова В.Е. , преподаватель спецдисциплин Русинова В.Е. , преподаватель спецдисциплин.
7	Март	Проведение экскурсии на современное предприятие хлебопечения ОАО «Свердловский хлебомакаронный комбинат»	4	Мальшева Т. П. , зав кафедрой хлеба Феофилова Э.М. , преподаватель спецдисциплин
8	Апрель	1. Технология приготовления хлебобулочных изделий с начинками (сладкие пироги, пироги с капустой). 2. Разделка и выпечка изделий учащимися школ с дегустацией образцов.	3	Мальшева Т.П. , зав кафедрой хлеба Феофилова Э.М. , преподаватель спецдисциплин
9	Май	1. Изготовление учащимися школ различных изделий по индивидуальным заданиям 2. Проведение чемпионата в компетенциях «Кондитерское дело», «Производство хлебобулочных изделий» в рамках плотного проекта Skills Junior . 3. Подведение итогов. 4. Вручение сертификатов окончания Международной школы «Молодого пекаря - кондитера». Чаепитие.	3	Преподаватели кафедры хлеба Кожа Н.В. , руководитель РЦ Мальшева Т.П. , зав кафедрой хлеба Вертиль В.В. , директор колледжа Кононова О.С. , методист РЦ