

Утверждаю  
 Директора ГБПОУ  
 «Ставропольский колледж сервисных  
 технологий и коммерции»  
 \_\_\_\_\_ И.И. Симоненко  
 «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2017 г.

### РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ

стажировочной площадки повышения квалификации  
 заведующих столовых, специалистов пищеблоков школьных столовых

по программе «Совершенствование питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях (Модуль 2. Технология приготовления кулинарной продукции на новом современном оборудовании. Модуль 3. Технология приготовления кондитерских изделий пониженной калорийности на новом современном оборудовании)».

время	№ каб	Раздел, тема	ФИО преподавателя	время	№ каб	Раздел, тема	ФИО преподавателя
<b>Группа №1</b>				<b>Группа №2</b>			
<b>11 декабря 2017г.</b>							
12-30 18-30 бч.	Актовый зал	Характеристика и подготовка сырья к производству Особенности питания школьников различных возрастных групп. Функциональное питание. Современные виды технологического оборудования. Правила безопасной эксплуатации. Технология приготовления зерновых хлебобулочных и белково-отрубных изделий для завтраков. групп..	Храновская В.С.	12-30 18-30 бч.	Актовый зал	Характеристика и подготовка сырья к производству Особенности питания школьников различных возрастных групп. Функциональное питание. Современные виды технологического оборудования. Правила безопасной эксплуатации. Технология приготовления зерновых хлебобулочных и белково-отрубных изделий для завтраков.	Храновская В.С.

**12 декабря 2017г.**

12-30 18-30 6ч	Актовый зал	Мучные кондитерские изделия и их роль в детском питании. Пути снижения энергетической ценности мучных кондитерских изделий. Обоснование использования овощных, плодово-ягодных добавок при изготовлении мучных кондитерских изделий Технология приготовления изделий пониженной калорийности с отварными протертыми овощами и фруктами (свеклой, морковью, яблоками, тыквой, капустой)	Аносова Н.Ю.	12-30 18-30 6ч	Актовый зал	Мучные кондитерские изделия и их роль в детском питании. Пути снижения энергетической ценности мучных кондитерских изделий. Обоснование использования овощных, плодово-ягодных добавок при изготовлении мучных кондитерских изделий Технология приготовления изделий пониженной калорийности с отварными протертыми овощами и фруктами (свеклой, морковью, яблоками, тыквой, капустой)	Аносова Н.Ю.
----------------------	-------------	--	--------------	----------------------	-------------	--	--------------

**13 декабря 2017г.**

9.00-13-00 4ч	Учебно-произв цех №1	<b>Лабораторно-практическая работа.</b> Приготовление кондитерских изделий. Определение качества сырья и готовой продукции органолептическим методом. Температура подачи, сроки реализации.	Красноухова Е.Н.	13-00 17-00 4ч	Учебно-произв цех №1	<b>Лабораторно-практическая работа.</b> Приготовление кондитерских изделий. Определение качества сырья и готовой продукции органолептическим методом. Температура подачи, сроки реализации.	Красноухова Е.Н.
------------------	----------------------	--	------------------	----------------------	----------------------	--	------------------

**14 декабря 2017г.**

9.00-13.00 4ч	Учебно-произв цех №1	<b>Лабораторно-практическая работа.</b> Применение пищевых и биологически активных добавок в технологии макаронных и мучных кондитерских изделий. Разработка инновационных технологий хлеба и мучных кондитерских изделий функционального назначения, обогащенных нутриентами и биологически активными веществами.	Гапонов В.И. Горбачева А.А.	13-00 17-00 4ч	Учебно-произв цех №1	<b>Лабораторно-практическая работа.</b> Применение пищевых и биологически активных добавок в технологии макаронных и мучных кондитерских изделий. Разработка инновационных технологий хлеба и мучных кондитерских изделий функционального назначения, обогащенных нутриентами и биологически активными веществами.	Гапонов В.И. Горбачева А.А.
<b>15 декабря 2017г</b>							
9.00-15.00 6ч	Учебно-произв цех №1	<b>Лабораторно-практическая работа.</b> Приготовление блюд с использованием современных технологий и форм организации здорового питания детей и подростков в образовательных учреждениях. Определение качества сырья и готовой продукции органолептическим методом. Температура подачи, сроки реализации.	Слепенко Е.В.	9.00-15.00 6ч	Учебно-произв цех №1	<b>Лабораторно-практическая работа.</b> Приготовление блюд с использованием современных технологий и форм организации здорового питания детей и подростков в образовательных учреждениях. Определение качества сырья и готовой продукции органолептическим методом. Температура подачи, сроки реализации.	Слепенко Е.В.

Составил:

Зам. директора по УПР Лапчинская Н.И.