

9.30-10.00 – регистрация участников (корпус № 2, ул. Молодогвардейская, 55),
кофе-брейк (холл 2 этажа);

10.00-10.50 – открытие Многофункционального центра прикладных квалификаций.

Директор СТКИ – Пальчевская И.К.

Приветственное слово:

- представитель министерства образования и науки Самарской области;

- Жолобова О.В., и.о. директора Центра профессионального образования Самарской
области;

- Титаренко Л.А., зам. директора комбината питания «Медик»;

10.50-11.10 – Мастер-класс «Использование новых видов специй компании «Санта
Мария» в кулинарии и кондитерском производстве» (холл 2 корпуса);

11.00-12.15 Финал отборочного тура Всероссийского конкурса «Студенческий пир –
2015». Номинация «Русская кухня «Вареники» (лаборатория);

11.20-12.20 – Мастер-класс «Новые технологии в кондитерском производстве по
оформлению тортов и пирожных». ООО «Ингредиенты Поволжья» (ресурсный центр);

12.25-13.00 – «Использование оливкового масла в кулинарном производстве. ООО
«Оливагифт» (холл 2 корпуса);

13.05-13.45 – Блюда из мяса с использованием регионального сырья. Мясная лавка
Бараниенбаум Самара. Шеф-повар Бузлов А.Б. (ресурсный центр);

11-00-14.00 – Подписание договоров с предприятиями о совместной деятельности.