

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ ПСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ:

И.о.директора

_____ С.А.Барбух
« ____ » _____ 2022года

РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ

по основной программе профессионального обучения по профессии «16675 Повар» (углубленный уровень) повышение квалификации с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»

Сроки обучения: с 14.11.2022г. по 07.12.2022 г.

Объем программы: 144 академических часов

Группа: 03-С3

Место проведения занятий: г.Великие Луки ул.К.Либкнехта,12

Модуль программы	Наименование дисциплины	Дата	Время	Объем часов	Место занятия	Преподаватель	Вид занятия
Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело». Разделы	Понятие о компетенциях. Стандарт компетенции WSI «Поварское дело» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины).	Пн 14.11.2022	08:30- 10.00	2	Аудитория № 10	Веденяпина А.Л.- эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Лекция, промежуточный контроль в форме зачета

спецификации							
	Изучение разделов технического описания компетенции «Поварское дело». Заполнение таблицы названия разделов технического описания.		10:10-11:40	2	Аудитория № 10	Веденяпина А.Л. - эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Обед			-		-	-
	Изучение разделов спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело» (WSSS).		12:00-13:30	2	Аудитория № 10	Веденяпина А.Л. - эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Промежуточная аттестация в форме зачёта. Тестирование по темам: «Стандарт компетенции WSI «Поварское дело», «Спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело» (WSSS)».		13:40-15:10	2	Аудитория № 10	Веденяпина А.Л. - эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Зачет по модулю
Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого	Вт 15.11.2022	08:30-10:00	2	Аудитория № 10	Веденяпина А.Л. - эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Лекция, промежуточный контроль в форме зачета
	Современные технологии в профессиональной сфере,		10:10-11:40	2	Аудитория № 10	Веденяпина А.Л. - эксперт с правом	Зачет по модулю

	соответствующей компетенции Промежуточная аттестация в форме зачёта. Тестирование по темам: «Современное оборудование и инвентарь в индустрии питания», «Новые техники и технологии», «Формирование вкусо-ароматических комплексов кулинарных блюд и изделий».					участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	
	Обед			-		-	-
Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	Регистрация в качестве самозанятого Налог на профессиональный доход – особый режим налогообложения для самозанятых граждан Работа в качестве самозанятого		12:00-13:30	2	Аудитория № 10	Веденяпина А.Л. - эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Лекция, Зачет по модулю
Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности стандартов Ворлдскиллс.		13:40-15:10	2	Аудитория № 10	Веденяпина А.Л. - эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Лекция, промежуточный контроль в форме зачета
	Застройка рабочего места в боксе согласно требованиям Инфраструктурного листа. Расстановка оборудования в боксе с учётом последовательности выполнения технологических операций и требований техники безопасности.	Ср 16.11.2022	15:00-16:30	2	Аудитория № 10	Веденяпина А.Л.- эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте		16:40-17:10	2	Аудитория № 10	Веденяпина А.Л.- эксперт с правом участия в оценке демонстрационного	Лекция, промежуточный контроль в форме зачета

						экзамена по стандартам Ворлдскиллс	
	Обед			-		-	-
	Заполнить таблицу по следующим пунктам: требования охраны труда перед началом, требования охраны труда во время работы, требования охраны труда в аварийных ситуациях, требования охраны труда по окончании работы.		17:20-18:50	2	Аудитория № 10	Веденяпина А.Л. - эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Промежуточная аттестация по модулю в форме зачёта. Тестирование по темам: «Застройка рабочего места в боксе согласно требованиям Инфраструктурного листа», «Правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования».		19:00-20:30	2	Аудитория № 10	Веденяпина А.Л. - эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Зачет по модулю
Профессиональный курс	Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией. 1.Определение уровня имеющихся знаний, умений и навыков по приготовлению простых блюд и закусок для понимания стартового уровня владения компетенцией «Поварское дело». 2.Умения и навыки проверяются с помощью выполнения практических заданий:	Чт 17.11.2022	08:30-10:00	2	Мастерская «Поварское дело»	Тимофеева В.Н. эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Приготовление простых блюд и закусок. Приготовление горячей вегетарианской закуски ово-лакто с использованием пасты		10:10-11:40	2	Мастерская «Поварское дело»	Платонова И.В.- эксперт с правом проведения чемпионатов по	Практическая работа, промежуточный контроль в

	собственного приготовления по предоставленным технологическим картам.					стандартам Ворлдскиллс	форме зачета
	Обед			-		-	-
	Промежуточная аттестация по модулю Тестирование направлено на выявление имеющихся у слушателей знаний по компетенции «Поварское дело»:		12:00-13:30	2	Мастерская «Поварское дело»	Тимофеева В.Н. эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Зачет по модулю
Модуль 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Организация хранения сырья и полуфабрикатов в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки сырья и полуфабрикатов. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов и посуды. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанного мяса и мясных продуктов: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила		13:40-15:10	2	Мастерская «Поварское дело»	Платонова И.В.-эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс	Лекция, промежуточный контроль в форме зачета

	маркировки.						
	Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.	Пт 18.11.2022	08:30- 10:00	2	Мастерская «Поварское дело»	Тимофеева В.Н. эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Лекция, промежуточный контроль в форме зачета
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов фруктов, овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности фруктов, овощей и грибов. Технологический процесс механической обработки, виды нарезки, кулинарное назначение, методы подготовки к тепловой обработке, требования к качеству обработанных фруктов, овощей, плодов и грибов. Способы минимизации отходов.		10:10- 11:40	2	Мастерская «Поварское дело»	Тимофеева В.Н. эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Лекция, промежуточный контроль в форме зачета
	Обед			-		-	-
	Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов Произвести нарезку фруктов, овощей и грибов, демонстрируя навыки владения ножом и разные формы нарезки. (Брюнуаз (Brunoise), Жардиньер (Jardiniere), Жюльен (Julienne), Пейзан (Paysanne), «македонские кубики» (macédonienne))		12:00- 13:30	2	Мастерская «Поварское дело»	Платонова И.В.- эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Приготовление полуфабрикатов		13:40-	2	Мастерская	Тимофеева В.Н.	Практическая

	из рыбы и нерыбного водного сырья Произвести подготовку рыбы и нерыбного водного сырья к механической кулинарной обработке.		15:10		«Поварское дело»	эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Приготовить порционные полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки (звенья рыб осетровых пород; порционные куски из тушки(кругляши); порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями; с кожей и без костей).	Пн 21.11.2022	08:30-10:00	2	Мастерская «Поварское дело»	Платонова И.В.-эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов Приготовить полуфабрикаты из рубленой мясной массы (не панированные (бифштекс, котлеты натуральные, люля-кебаб, фрикадельки) и панированные (шницель натуральный рубленый, котлеты полтавские).		10:10-11:40	2	Мастерская «Поварское дело»	Тимофеева В.Н. эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Обед			-		-	-
	Подготовить приготовленные полуфабрикаты из мяса и мясных продуктов к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		12:00-13:30	2	Мастерская «Поварское дело»	Платонова И.В.-эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи Приготовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты,		13:40-15:10	2	Мастерская «Поварское дело»	Платонова И.В.-эксперт с правом проведения чемпионатов по	Практическая работа, промежуточный контроль в

	полуфабрикаты из филе птицы: котлеты натуральные; котлеты панированные; котлеты натуральные фаршированные.					стандартам Ворлдскиллс	форме зачета
	Приготовить котлетную массу из птицы и полуфабрикаты из нее (котлеты, биточки).	Вт 22.11.2022	08:30- 10:00	2	Мастерская «Поварское дело»	Тимофеева В.Н. эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	
	Промежуточная аттестация в форме зачёта. Тестирование по темам: «Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента», «Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов, из рыбы и нерыбного водного сырья, из мяса и мясных продуктов, из домашней птицы и дичи».		10:10- 11:40	2	Мастерская «Поварское дело»	Платонова И.В.- эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс	Зачет по модулю
	Обед			-		-	-
Модуль 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика		12:00- 13:30	2	Мастерская «Поварское дело»	Платонова И.В.- эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс	Лекция, промежуточный контроль в форме зачета

	<p>способов нагрева, тепловой кулинарной обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню. Влияние тепловой обработки на ингредиенты. Требования к организации хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на основе принципов ХАССП. Правила маркировки. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.</p>						
	<p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров, супов, соусов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бульонов, отваров, супов, соусов</p>		13:40-15:10	2	Мастерская «Поварское дело»	Тимофеева В.Н. эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Лекция, промежуточный контроль в форме зачета

	разнообразного ассортимента.						
	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	Ср 23.11.2022	08:30- 10.00,	2	Мастерская «Поварское дело»	Платонова И.В.- эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс	Лекция, промежуточный контроль в форме зачета
	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд из яиц, творога, сыра, муки. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических вещества. Приготовление блюд		10:10- 11:40	2	Мастерская «Поварское дело»	Платонова И.В.- эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс	Лекция, промежуточный контроль в форме зачета

	из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента						
	Обед			-		-	-
	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов.		12:00-13:30	2	Мастерская «Поварское дело»	Платонова И.В.-эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс	Лекция, промежуточный контроль в форме зачета
	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов		13:40-15:10	2	Мастерская «Поварское дело»	Тимофеева В.Н. эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Лекция, промежуточный контроль в форме зачета
	Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.	Чт 24.11.2022	08:30-10:00	2	Мастерская «Поварское дело»	Платонова И.В.-эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Использовать современные техники и методы приготовления		10:10-11:40	2	Мастерская «Поварское дело»	Тимофеева В.Н. эксперт с правом	Практическая работа,

	отваров, бульонов, супов и соусов. Применить приправы, специи.				дело»	участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	промежуточный контроль в форме зачета
	Обед			-		-	-
	Приготовить консоме из птицы с гарниром. Приготовить соусы Беарнез, Барбекю.		12:00-13:30	2	Мастерская «Поварское дело»	Тимофеева В.Н. эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента. Произвести приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.		13:40-15:10	2	Мастерская «Поварское дело»	Платонова И.В.- эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Приготовить (на выбор 3-4 блюда): овощное ризотто, гратен из овощей, овощное соте, овощи темпура, рататуй, овощи жульен, картофель дюшес, картофель кассероль, крокеты из картофеля с грибами, овощное суфле, мисо из овощей, спагетти из кабачков, муссы паровые и запеченные; грибы шиитакэ жареные. Продемонстрировать техники взбивания белков, работать с	Пт 25.11.2022	08:30-10.00	2	Мастерская «Поварское дело»	Тимофеева В.Н. эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета

	текстурами в соответствии с основными требованиями.						
	Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Произвести приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.		10:10-11:40	2	Мастерская «Поварское дело»	Платонова И.В.-эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Обед			-		-	-
	Приготовить (на выбор 3-4 блюда): яйцо пашот различными способами (SousVide), омлет с различными начинками, продемонстрировать технику формования сырников, технику замеса теста для пельменей и пасты, способы замеса дрожжевого теста, особенности приготовления теста для блинчиков, способы формования равиолей (пасты), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями.		12:00-13:30	2	Мастерская «Поварское дело»	Тимофеева В.Н. эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Произвести приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов		13:40-15:10	2	Мастерская «Поварское дело»	Платонова И.В.-эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета

	приготовления						
	Приготовить: •блюда из рыбы с использованием низкотемпературного приготовления (Су вид, пароконвектомат); •рулет из рыбы, с использованием холодного копчения (смокинг ган); блюда из рыбы, используя способы жарки (основным, во фритюре, на гриле, кляр, темпура), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями.	Пн 28.11.2022	08:30- 10:00	2	Мастерская «Поварское дело»	Платонова И.В.- эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Продемонстрировать способы варки вакуумированных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья в пароконвектомате и погружном термостате (SousVide), способы жарки (основным, во фритюре, на гриле, кляр, темпура), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями.		10:10- 11:40	2	Мастерская «Поварское дело»	Тимофеева В.Н. эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Обед			-		-	-
	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,		12:00- 13:30	2	Мастерская «Поварское дело»	Платонова И.В.- эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета

	домашней птицы и дичи. Применить приправы, специи						
	Произвести приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.		13:40-15:10	2	Мастерская «Поварское дело»	Тимофеева В.Н. эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Приготовить (на выбор 3-4 блюда): горячее блюдо из мяса, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления, жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте (говядина велингтон), низкотемпературная варка под вакуумом, томление, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы, с использованием современных и классических методов приготовления горячих блюд.	Вт 29.11.2022	08:30-10:00	2	Мастерская «Поварское дело»	Платонова И.В.- эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Промежуточная аттестация в форме зачёта. Тестирование по темам: «Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»,		10:10-11:40	2	Мастерская «Поварское дело»	Тимофеева В.Н. эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Зачет по модулю

	«Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента.						
	Обед			-		-	-
Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания		12:00-13:30	2	Мастерская «Поварское дело»	Платонова И.В.-эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс	Лекция, промежуточный контроль в форме зачета
	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного		13:40-15:10	2	Мастерская «Поварское дело»	Тимофеева В.Н. эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Лекция, промежуточный контроль в форме зачета

	ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение.						
	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бутербродов, холодных закусок разнообразноассортимена. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания.	Ср 30.11.2022	08:30- 10:00	2	Мастерская «Поварское дело»	Платонова И.В.- эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс	Лекция, промежуточный контроль в форме зачета
	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы разнообразного ассортимента. Приготовление холодных блюд холодных из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение.		10:10- 11:40	2	Мастерская «Поварское дело»	Тимофеева В.Н. эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Лекция, промежуточный контроль в форме зачета

	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы сложного ассортимента (заливное целиком и порционными кусками); фаршированное заливное из рыбы, птицы, мяса (целиком и порционными кусками); рулет (мраморный), заливные крабы, креветки, гребешки и др.						
	Обед			-		-	-
	Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента. Произвести приготовление соусов, салатных заправок, салатов, разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.		12:00-13:30	2	Мастерская «Поварское дело»	Платонова И.В.-эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Приготовить (на выбор 3-4 блюда): •холодные соусы, используя сифон и текстуры молекулярной кухни (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени; •салаты из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); •несмешанные салаты; •салаты-коктейли; •теплые салаты.		13:40-15:10	2	Мастерская «Поварское дело»	Тимофеева В.Н. эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Приготовление бутербродов,	Чт	08:30-	2	Мастерская	Тимофеева В.Н.	Практическая

	холодных закусок разнообразного ассортимента. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления бутербродов, холодных закусок. Применить приправы, специи.	01.12.2022	10.00		«Поварское дело»	эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Произвести приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.		10:10-11:40	2	Мастерская «Поварское дело»	Платонова И.В.- эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Обед			-		-	-
	Приготовить (на выбор 3-4 блюда): <ul style="list-style-type: none"> •канапе; •холодные закуски (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения); •карпаччо (из мяса и рыбы); •террин; •тартар; •несладкий мильфей; •роллы; •паштет и мусс (из говяжьей или куриной печени); •овощные и фруктово-ягодные равиоли с различными начинками; •фуршетные закуски (тапас, ово-лакто, фингерфуд), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов, тонкого измельчения в 		12:00-13:30	2	Мастерская «Поварское дело»	Тимофеева В.Н. эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета

	замороженном виде (пакоджет); •масляные смеси (масло зеленое, масло перечное, грибное масло, чесночное масло, масло креветочное); •сырная паста; •селедочное масло.						
	Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразноассортимента. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.		13:40-15:10	2	Мастерская «Поварское дело»	Платонова И.В.-эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Произвести приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.	Пт 02.12.2022	08:30-10:00	2	Мастерская «Поварское дело»	Тимофеева В.Н. эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Приготовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы разнообразного ассортимента (на выбор 3-4 блюда): •заливное целиком и порционными кусками; •фаршированное заливное из рыбы, птицы, мяса (целиком и порционными кусками); •рулет (мраморный), заливное из морепродуктов, с использованием текстур молекулярной кухни, су-		10:10-11:40	2	Мастерская «Поварское дело»	Платонова И.В.-эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета

	вида, витаминизации, компрессии продуктов.						
	Обед			-		-	-
	Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность		12:00-13:30	2	Мастерская «Поварское дело»	Платонова И.В.-эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Промежуточная аттестация в форме зачёта. Тестирование по темам: «Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Приготовление соусов, салатных заправок, салатов, бутербродов, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента».		13:40-15:10	2	Мастерская «Поварское дело»	Тимофеева В.Н. эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Зачет по модулю
Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента	Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных и горячих	Пн 05.12.2022	08:30-10:00	2	Мастерская «Поварское дело»	Тимофеева В.Н. эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Лекция, промежуточный контроль в форме зачета

	<p>десертов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и подходящих к ним ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями</p>						
	<p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления: холодных десертов разнообразного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием, охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование); горячих десертов разнообразного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.) с использованием техник молекулярной кухни, погружного</p>		10:10-11:40	2	Мастерская «Поварское дело»	Платонова И.В.-эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс	Лекция, промежуточный контроль в форме зачета

	термостата (SousVide), витаминка, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания (пакоджет).						
	Обед			-		-	-
	Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента Использовать современные техники и методы приготовления холодных и горячих десертов. Применить специи, ароматические вещества. Продемонстрировать работу с текстурами. Отработать приготовление различных видов теста и отделочных полуфабрикатов.		12:00-13:30	2	Мастерская «Поварское дело»	Тимофеева В.Н. эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Произвести приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.		13:40-15:10	2	Мастерская «Поварское дело»	Платонова И.В.- эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Приготовить холодные десерты разнообразного ассортимента (на выбор 3-4 блюда из каждой группы): •ледяной салат из фруктов с соусом, мусс, панакота, крем, крема-брюле, крем- карамель, холодное суфле, замороженное суфле, парфе, цитрусовый лёд с ягодами, граните, тирамису, чизкейк, бланманже; рулет, мешочки и корзиночки фило с фруктами и т.д.); Приготовить холодные соусы для десертов:	Вт 06.12.2022	08:30-10.00	2	Мастерская «Поварское дело»	Тимофеева В.Н. эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета

	•ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.						
	Приготовить горячие десерты разнообразного ассортимента: •горячее суфле, фондан, брауни, воздушный пирог, пудинг, кекс с глазурью, шоколадно-фруктовое фондю, десерт фламбе, десертов «с обжигом»; •горячие соусы (сабайон, шоколадный); •начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов		10:10-11:40	2	Мастерская «Поварское дело»	Тимофеева В.Н. эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета
	Обед			-		-	-
	Промежуточная аттестация в форме зачёта. Тестирование по темам: «Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента» «Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента».		12:00-13:30	2	Мастерская «Поварское дело»	Платонова И.В.- эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс Тимофеева В.Н. эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Зачет по модулю
Квалификационный экзамен	Квалификационный экзамен	Ср 07.12.2022	08:00-16.20	10	Мастерская «Поварское дело»	Казакова Е.В.- (председатель) эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Платонова И.В.-	Итоговая аттестация

						эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс Тимофеева В.Н.- эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	
--	--	--	--	--	--	--	--