

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

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора

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

РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ

по основной программе профессионального обучения по профессии «16675 Повар» (профессиональная подготовка) с учетом стандарта
Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»

Сроки обучения: с 21.10.2022 г. по 16.11.2022 г.

Объем программы: 144 академических часов

Группа: 02-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 спецификации | Понятие о компетенциях. Стандарт компетенции WSI «Поварское дело» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и | Пт 21.10.2022 | 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 |

| | | | | | | | |
|-------------------------|---|------------------|-------------|---|----------------|--|--|
| | оборудование рабочих мест, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины). | | | | | | |
| | 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 | Региональные меры содействия занятости в том числе поиска | Пн 24.10.2022 | 08:30-10.00 | 2 | Аудитория № 10 | Веденяпина А.Л.- эксперт с правом участия в оценке | Лекция, промежуточный контроль в |

| | | | | | | | |
|---|---|--|-------------|---|----------------|--|-------------------------|
| требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере | работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого | | | | | демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс | форме зачета |
| | Современные технологии в профессиональной сфере, 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». | | 10:10-11:40 | 2 | Аудитория № 10 | Веденяпина А.Л. - эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс | Зачет по модулю |
| | Обед | | | - | | - | - |
| Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого | Регистрация в качестве самозанятого Налог на профессиональный доход – особый режим налогообложения для самозанятых граждан | | 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 |

| | | | | | | | |
|---|---|------------------|-------------|---|----------------|--|--|
| | Работа в качестве самозанятого | | | | | | |
| 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. | Вт 25.10.2022 | 08:30-10.00 | 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 | | 10:10-11:40 | 2 | Аудитория № 10 | Веденяпина А.Л.- эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс | Лекция, промежуточный контроль в форме зачета |
| | Обед | | | - | | - | - |
| | Заполнить таблицу по | | 12:00-13:30 | 2 | Аудитория | Веденяпина А.Л. - | Практическая |

| | | | | | | | |
|-----------------------|---|------------------|-------------|---|-----------------------------|--|--|
| | 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. | | | | № 10 | эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс | 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». | | 13:40-15:10 | 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 | Ср 26.10.2022 | 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 |

| | | | | | | | |
|---|---|--|-------------|---|-----------------------------|---|--|
| | закусок для понимания стартового уровня владения компетенцией «Поварское дело». 2. Умения и навыки проверяются с помощью выполнения практических заданий: | | | | | | |
| | Приготовление простых блюд и закусок. Приготовление горячей вегетарианской закуска ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления по предоставленным технологическим картам. | | 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 | | | - | | - | - |
| | 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, | Организация приготовления, процессы приготовления и | | 13:40-15:10 | 2 | Мастерская «Поварское дело» | Платонова И.В.-эксперт с правом проведения чемпионатов по | Лекция, промежуточный контроль в форме зачета |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|-------------------------------|--|
| <p>приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> | <p>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,</p> | | | | | <p>стандартам Ворлдскиллс</p> | |
|--|--|--|--|--|--|-------------------------------|--|

| | | | | | | | |
|--|---|------------------|-------------|---|-----------------------------|---|---|
| | замороженном, вакуумированном виде. Правила 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. | Чт 27.10.2022 | 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 | | 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 |

| | | | | | | | |
|--|---|--|-------------|---|-----------------------------|---|--|
| | нарезки, кулинарное назначение, методы подготовки к тепловой обработке, требования к качеству обработанных фруктов, овощей, плодов и грибов. Способы минимизации отходов. | | | | | | |
| | 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 из рыбы и нерыбного водного сырья Произвести подготовку рыбы и нерыбного водного | | 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 |

| | | | | | | | |
|--|--|------------------|-------------|---|-----------------------------|---|--|
| | сырья к механической кулинарной обработке. | | | | | | |
| | 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). | Пт 28.10.2022 | 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 | | 12:00-13:30 | 2 | Мастерская «Поварское | Платонова И.В.-эксперт с правом | Практическая работа, |

| | | | | | | | |
|--|---|------------------|-------------|---|-----------------------------|---|--|
| | полуфабрикаты из мяса и мясных продуктов к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. | | | | дело» | проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс | промежуточный контроль в форме зачета |
| | Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи Приготовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, полуфабрикаты из филе птицы: котлеты натуральные; котлеты панированные; котлеты натуральные фаршированные. | | 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 котлетную массу из птицы и полуфабрикаты из нее (котлеты, биточки). | Пн 31.10.2022 | 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: | | 10:10-11:40 | 2 | Мастерская «Поварское дело» | Платонова И.В.-эксперт с правом проведения чемпионатов по | Зачет по модулю |

| | | | | | | | |
|--|--|--|-------------|---|-----------------------------|--|---|
| | «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». | | | | | стандартам Ворлдскиллс | |
| | 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. | | 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>Классификация, характеристика 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.</p> | | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | |
|--|---|------------------|--------------|---|-----------------------------|---|---|
| | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации. | | | | | | |
| | 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 разнообразного ассортимента. | | 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 |
| | Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании горячих блюд и | Вт 01.11.2022 | 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 |

| | | | | | | | |
|--|---|--|-------------|---|-----------------------------|--|---|
| | <p>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</p> | | | | | | |
| | <p>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</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 |

| | | | | | | | |
|--|---|--|-------------|---|-----------------------------|--|---|
| | <p>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 из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> | | | | | | |
| | Обед | | | - | | - | - |
| | <p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> | | 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 |

| | | | | | | | |
|--|--|------------------|-------------|---|-----------------------------|---|--|
| | Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. | | | | | | |
| | 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 | Ср 02.11.2022 | 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 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|-------------|---|-----------------------------|---|--|
| | последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. | | | | | | |
| | Использовать современные техники и методы приготовления отваров, бульонов, супов и соусов. Применить приправы, специи. Обед | | 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 |
| | 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, | | 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 |

| | | | | | | | |
|--|--|------------------|-------------|---|-----------------------------|---|--|
| | грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. | | | | | | |
| | 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 шиитаке жареные. Продемонстрировать техники взбивания белков, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями. | Чт 03.11.2022 | 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 блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного | | 10:10-11:40 | 2 | Мастерская «Поварское дело» | Платонова И.В.- эксперт с правом проведения | Практическая работа, промежуточный |

| | | | | | | | |
|--|---|--|-------------|---|-----------------------------------|---|--|
| | ассортимента Произвести приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. | | | | | чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс | контроль в форме зачета |
| | Обед | | | - | | - | - |
| | Приготовить (на выбор 3-4 блюда): яйцо пашот различными способами (Sous Vide), 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 | | 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 |

| | | | | | | | |
|--|--|------------------|-------------|---|-----------------------------|--|--|
| | требованиями. | | | | | | |
| | 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 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: •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, | Пн 07.11.2022 | 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 |

| | | | | | | | |
|--|---|--|-------------|---|-----------------------------|---|--|
| | кляр, темпура), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями. | | | | | | |
| | Продемонстрировать способы варки вакуумированных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья в пароконвектомате и погружном термостате (Sous Vide), 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 | | 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 |

| | | | | | | | |
|--|---|------------------|-------------|---|-----------------------------|---|--|
| | для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, 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 | Вт 08.11.2022 | 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 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|-------------|---|-----------------------------|---|-----------------|
| | <p>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.</p> | | | | | | |
| | <p>Промежуточная аттестация в форме зачёта. Тестирование по темам: «Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Приготовление отваров, бульонов,</p> | | 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 |

| | | | | | | | |
|---|--|--|-------------|---|-----------------------------|--|---|
| | 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 | | 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 |

| | | | | | | | |
|--|---|------------------|-------------|---|-----------------------------|---|---|
| | зависимости от меню и методов обслуживания | | | | | | |
| | 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 ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. | | 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 |
| | Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бутербродов, холодных закусок | Ср 09.11.2022 | 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 |

| | | | | | | | |
|--|---|--|-------------|---|-----------------------------|---|---|
| | <p>разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания.</p> | | | | | | |
| | <p>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</p> | | 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 |

| | | | | | | | |
|--|---|--|-------------|---|-----------------------------|--|--|
| | <p>питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение.</p> <p>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.</p> | | | | | | |
| | Обед | | | - | | - | - |
| | <p>Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Произвести приготовление соусов, салатных</p> | | 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 |

| | | | | | | | |
|--|--|------------------|-------------|---|-----------------------------|---|--|
| | заправок, салатов, разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. | | | | | | |
| | 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, холодных закусок разнообразного ассортимента. Применить | Чт 10.11.2022 | 08:30-10.00 | 2 | Мастерская «Поварское дело» | Тимофеева В.Н. эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам | Практическая работа, промежуточный контроль в форме зачета |

| | | | | | | | |
|--|---|--|-------------|---|-----------------------------|---|--|
| | <p>правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления бутербродов, холодных закусок. Применить приправы, специи.</p> | | | | | Ворлдскиллс | |
| | <p>Произвести приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.</p> | | 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 | | | - | | - | - |
| | <p>Приготовить (на выбор 3-4 блюда):</p> <ul style="list-style-type: none"> •канапе; •холодные закуски (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения); •карпаччо (из мяса и рыбы); •террин; | | 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 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|-------------|---|-----------------------------|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> •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, фингер фуд), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде (пакоджет); •масляные смеси (масло зеленое, масло перечное, грибное масло, чесночное масло, масло креветочное); •сырная паста; •селечное масло. | | | | | | |
| | <p>Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента. Составить</p> | | 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 |

| | | | | | | | |
|--|--|------------------|-------------|---|-----------------------------|---|--|
| | последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. | | | | | | |
| | Произвести приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. | Пт 11.11.2022 | 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 |
| | 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), | | 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 |

| | | | | | | | |
|--|---|--|-------------|---|-----------------------------|---|--|
| | заливное из морепродуктов, с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, 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 | | 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 |

| | | | | | | | |
|---|---|------------------|-------------|---|-----------------------------|---|---|
| | разнообразного ассортимента», «Приготовление соусов, салатных заправок, салатов, бутербродов, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента». | | | | | | |
| 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 десертов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и подходящих к ним ингредиентов нужного типа, | Пн 14.11.2022 | 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 |

| | | | | | | | |
|--|---|--|-------------|---|-----------------------------|--|---|
| | качества и количества в соответствии с технологическими требованиями | | | | | | |
| | 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, | | 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 |

| | | | | | | | |
|--|---|--|-------------|---|-----------------------------|---|--|
| | <p>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 термостата (Sous Vide), витаминка, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания (пакоджет).</p> | | | | | | |
| | Обед | | | - | | - | - |
| | <p>Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента Использовать современные техники и методы</p> | | 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 |

| | | | | | | | |
|--|---|------------------|-------------|---|-----------------------------|---|--|
| | приготовления холодных и горячих десертов. Применить специи, ароматические вещества. Продемонстрировать работу с текстурами. Отработать приготовление различных видов теста и отделочных полуфабрикатов. | | | | | | |
| | 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, | Вт 15.11.2022 | 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 |

| | | | | | | |
|--|--|-------------|---|-----------------------------|---|--|
| | <p>цитрусовый лёд с ягодами, граните, тирамису, чизкейк, бланманже; рулет, мешочки и корзиночки фило с фруктами и т.д.); Приготовить холодные соусы для десертов: •ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.</p> | | | | | |
| | <p>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</p> | 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: | 12:00-13:30 | 2 | Мастерская «Поварское дело» | Платонова И.В.- эксперт с правом проведения чемпионатов по | Зачет по модулю |

| | | | | | | | |
|---------------------------------|--|------------------|-------------|----|-----------------------------|---|---------------------|
| | «Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента» «Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента». | | | | | стандартам Ворлдскиллс Тимофеева В.Н. эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс | |
| Квалификационный экзамен | Квалификационный экзамен | Ср 16.11.2022 | 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.- эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс Тимофеева В.Н.- эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс | Итоговая аттестация |