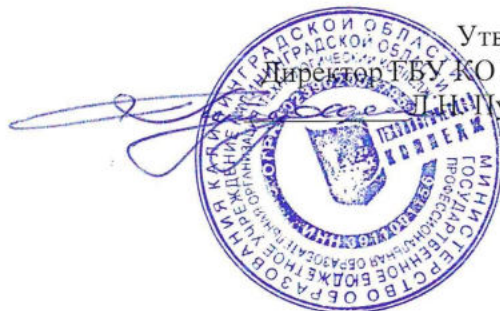


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

«ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Принята на заседании
методического совета
Протокол № 12
от «26» июня 2020 года



Утверждаю:
Директор ГБУ КО ПОО ТК
И.Н. Муйдокене

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«КУЛИНАРНЫЙ КРЕАТИВ»**

Направленность: естественнонаучная

Уровень программы: базовый

Возраст обучающихся: с 15 лет

Срок реализации: 1 год (180 ч.)

Автор – составитель:
Кустова Яна Владимировна,
педагог дополнительного образования

Советск, 2020 г.

Содержание

Раздел 1. Пояснительная записка	4
1.1. Цели и задачи реализации программы	4
1.2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения	5
Раздел 2. Содержание программы	8
2.1. Учебный план	8
2.2. Содержание учебного плана	9
Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы	11
Раздел 4. Организационно-педагогические условия реализации программы	11
4.1. Материально-технические условия реализации программы	11
4.2. Учебно-методическое обеспечение программы	12
Приложение	14

Раздел 1. Пояснительная записка

В послании Федеральному Собранию 4 декабря 2014 года Президентом Российской Федерации дано поручение, направленное на развитие системы подготовки рабочих кадров. Во исполнение указанного поручения, а также распоряжения Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 года № 349-р «Об утверждении комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования на 2015 - 2020 годы», в соответствии с паспортом приоритетного проекта «Образование» по направлению «Подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров с учетом современных стандартов и передовых технологий» («Рабочие кадры для передовых технологий»), утвержденным протоколом заседания Президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам от 25 октября 2016 года №9, Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» проводится апробация демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в рамках аттестации обучающихся.

Актуальность кружка «Кулинарный креатив» заключается в следующем: обучение проходит на основе моделирования реальных производственных условий; формирование у обучающегося уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

1.1. Цели реализации программы

Рабочая программа кружка «Кулинарный креатив» – является дополнительной частью программы подготовки специалистов среднего звена базового уровня и направлена на:

- совершенствование компетенций, необходимых для профессиональной деятельности и повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»;

- обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, с учетом спецификации стандарта Ворлскиллс по компетенции «Поварское дело»;
- обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии рабочего без повышения образовательного уровня, с учетом спецификации стандарта Ворлскиллс по компетенции «Поварское дело».

1.2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

Результатом освоения рабочей программы кружка «Кулинарный креатив» является овладение обучающимися следующими видами профессиональной деятельности.

Обучающийся должен знать и понимать:

- Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
- Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
- Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
- Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;
- Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;
- Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
- Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;
- Виды соусов и правила их приготовления;
- Виды супов и правила их приготовления;
- Классические гарниры и дополнения к основным блюдам;
- Тенденции в презентации блюд

Обучающийся должен уметь:

- Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;

- Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;
- Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
- Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;
- Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
- Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;
- Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;
- Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;
- Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд;
- Рационально использовать продукты и расходные материалы;
- Следить за соблюдением правил личной гигиены
- Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
- Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;
- Соблюдать охрану труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
- Понимать и использовать маркировку ингредиентов;
- Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;
- Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;
- Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;
- Подбирать продукты для фирменных блюд;
- Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;
- Подготавливать и разделывать различные виды мяса, птицы и дичи;
- Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;

- Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;
- Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;
- Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;
- Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;

Программа разработана в соответствии с:

- спецификацией стандарта компетенции 34 «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications);
- профессиональным стандартом по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденный Министерством образования и науки РФ «22» апреля 2014 г. №384
- профессиональным стандартом по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный Министерством образования и науки РФ «09» декабря 2016 г. №1565
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Уровень подготовки – основное общее образование, среднее общее образование, СПО, опыт работы в общественном питании не требуется. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России (наличие медицинской книжки).

Трудоемкость обучения: 180 ч.

Форма обучения: очная

Срок реализации программы: группа №1 сентябрь-январь 2020/2021 г., группа №2 февраль-июнь 2021 г.

Раздел 2. Содержание программы

Категория обучающихся: студенты профессиональных образовательных организаций, обучающиеся 7-11 классов МАОУ.

2.1. Учебный план кружка «Кулинарный креатив»

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
Группа №1						
1	Модуль 1. Введение. Движение Ворлдскиллс Россия, Ворлдскиллс Джуниор. Место движения в развитии мировой и отечественной системы профессионального образования и подготовки. Современные технологии в профессиональной сфере. Стандарты Ворлдскиллс, разделы спецификации.	9	7	-	2	Зачет
2	Модуль 2. Организация и проведение демонстрационного экзамена с применением стандартов Ворлдскиллс как базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров на примере разных вариантов КОД ДЭ.	8,5	6,5	-	2	Зачет
3	Модуль 3. Выполнение конкурсного задания по компетенции	45	6	37	2	Зачет
4	Модуль 4. Культура безопасного труда. Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс по компетенции.	4,5	2,5	-	2	Зачет
5	Экзамен: -проверка теоретических знаний; -демонстрационный экзамен	8	-		8	Тест, ДЭ

Группа №2						
1	Модуль 1. Введение. Движение Ворлдскиллс Россия, Ворлдскиллс Джуниор. Место движения в развитии мировой и отечественной системы профессионального образования и подготовки. Современные технологии в профессиональной сфере. Стандарты Ворлдскиллс, разделы спецификации.	9	7	-	2	Зачет
2	Модуль 2. Организация и проведение демонстрационного экзамена с применением стандартов Ворлдскиллс как базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров на примере разных вариантов КОД ДЭ.	8,5	6,5	-	2	Зачет
3	Модуль 3. Выполнение конкурсного задания по компетенции	45	6	37	2	Зачет
4	Модуль 4. Культура безопасного труда. Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс по компетенции.	4,5	2,5	-	2	Зачет
5	Экзамен: -проверка теоретических знаний; -демонстрационный экзамен	8	-		8	Тест, ДЭ
ИТОГО:		180	44	74	32	

2.2. Содержание учебного плана

МОДУЛЬ 1. Введение. Движение Ворлдскиллс Россия, Ворлдскиллс Джуниор. Место движения в развитии мировой и отечественной системы профессионального образования и подготовки. Современные технологии в профессиональной сфере. Стандарты Ворлдскиллс, разделы спецификации

Наименование видов занятий по каждой теме:

Тема №1 Стандарт компетенции WSR «Поварское дело» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, критерии оценивания).

Тема №2 Современные технологии в индустрии питания. Подача блюд с учетом современных тенденций. Интерактивные рестораны. Современные методы и технологии обработки сырья, полуфабрикатов в приготовлении блюд.

МОДУЛЬ 2. Организация и проведение демонстрационного экзамена с применением стандартов Ворлдскиллс как базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров на примере разных вариантов КОД ДЭ.

Тема №1 Разбор модуля компетенции «Консоме из птицы», фуршетные закуски «FingerFood». Приготовление блюд.

Тема №2 Художественные основы оформления блюд, современные подходы и тенденции. Теория цвета и композиции в кулинарии

Тема №3 Разбор модуля компетенции «Холодная закуска из рыбы – тартар», «Горячее блюдо - мясо»

Тема №4 Современное оборудование и инвентарь для предприятий общественного питания

Тема №5 Приготовление декоративных элементов для украшения холодных и горячих блюд.

МОДУЛЬ 3. Выполнение конкурсного задания по компетенции

Тема №1 Организация работы в боксе

Тема №2 Выполнение практического задания по приготовлению горячего блюда из мяса с гарниром и декоративным элементом.

Тема №3 Призер III Чемпионата выполняет 1 модуль задания демонстрационного экзамена

Тема №4 Разбор модуля компетенции «Вегетарианская горячая закуска - паста»

Тема №5 Приобретение и демонстрация навыков по нарезке овощей

Тема №6 Приобретение и демонстрация навыков по приготовлению соусов

МОДУЛЬ 4. Культура безопасного труда. Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс по компетенции.

Тема №1 Правила организации рабочего места в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.

Тема №2 Основы охраны труда и правила техники безопасности работ и эксплуатации технологического оборудования на предприятии общественного питания.

Тема №3 Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарем на рабочем месте.

Итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена

Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей (разделов, дисциплин) программы и проводится в виде зачетов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено») или четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»). Итоговая аттестация проводится в форме экзамена, который включает в себя сдачу демонстрационного экзамена по КОД и проверку теоретических знаний (тестирование).

Раздел 4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Приводятся сведения об условиях проведения лекций, лабораторных/практических занятий, промежуточной и итоговой аттестаций, а также об используемом оборудовании и информационных технологиях. Оборудование, инструменты и мебель указаны в соответствии с Инфраструктурным листом по компетенции.

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт
Мастерская «Поварское дело»	Лабораторные работы, занятия, тестирование	<u>Расходные материалы:</u> скатерть для презентационного стола белая пергамент, пленка пищевая, фольга в рулоне, ложки пластик, бумажные полотенца, губка для мытья посуды,

		полотенца х/б белые, салфетки бумажные, контейнеры одноразовые для пищ. продуктов, пакеты для мусора, стаканы одноразовые, перчатки силиконовые одноразовые, моющее средство для мытья посуды, вакуумные пакеты, масло для фритюра
Мастерская «Поварское дело»	Демонстрационный экзамен	<u>Оборудование:</u> столы производственные, пароконвектомат MIXTER AVE07D, пароконвектомат UNOX XV 393, пароконвектомат Rational SelfCooking, весы настольные электронные CAS SW-5W, плиты электрическая GL-IP-22L-10 Gemlux (с индукционным нагревом) планетарный миксер, шкафы холодильные POLAIR ПХ-0,7 ДС, столы холодильные Nicold, блендеры ручные погружные Polaris, шкаф шоковой заморозки Abat, слайсер Sirman Padova, мясорубка электрическая Sirman TC-12 Denver, соковыжималка OMEGA-9000, машина вакуумная, фритюрницы.

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы:

- техническая документация по компетенции «Поварское дело»;
- конкурсные задания по компетенции «Поварское дело»;
- задание демонстрационного экзамена по компетенции по компетенции «Поварское дело»;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы;
- профильная литература:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.- М.: Академия, 2017
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.- М.: Академия, 2017
3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.- М.: Академия, 2018
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. – М.: Академия, 2018
5. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания. – М.: Академия, 2017
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания.- М.: Академия, 2017
7. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. – М.: Академия, 2019.
8. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания .-М.: Академия, 2018
9. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.- М.: Академия, 2018
10. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов.-М.: Академия, 2017
11. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов. – М.: Академия, 2018.
12. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник/ И.Ю. Бурчакова. – М.: «Академия», 2017. – 384 с
13. Новикова.Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е.В. Новикова. — Москва : КноРус, 2019. — 578 с

14. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студентов СПО.-М.: Издательский центр "Академия", 2018
15. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник/ С.В. Ермилова. – М.: «Академия», 2018. – 336 с
16. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. – М.: Академия, 2019
17. Саенко О.Е., Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов.— М.: КноРус, 2018.
18. Новикова.Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е.В. Новикова. — Москва : КноРус, 2019.
19. Н.Н. Пукалина. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.-М.: Академия, 2018
20. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: КноРус, 2018
- отраслевые и другие нормативные документы:
 1. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
 2. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
 3. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
 - электронные ресурсы:
 1. Электронно-библиотечная система <https://www.book.ru/>
 2. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>.
 3. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.
 4. ОНЛАЙН-КУРСЫ И ОБУЧАЮЩИЕ ВИДЕО НА ПЛАТФОРМЕ WORLDSKILLS RUSSIA <https://nationalteam.worldskills.ru/skills/povarskoe-delo/>

5. Организация рабочего места и ТБ при работе <https://nationalteam.worldskills.ru/skills/povarskoe-delo/#video-3>
6. Профессиональное оборудование для ресторанов <https://www.klenmarket.ru/>
7. Таблица пищевой ценности <http://www.bodybuilding-shop.ru/pischevaya-cennost-produktov-tablica-pischevoy-cennosti/>

Таблица 1. - Календарный учебный график

№	Дата проведения	Кол-во часов	Тема занятия	Тип занятия	Место проведения	Форма контроля
1	03.09.20	2,5	Введение. Движение WSR	лекция	Учебный корпус №2 (каб.6)	опрос
2	07.09.20	2	Стандарты компетенции WSR Поварское дело	лекция		опрос
3	10.09.20	2,5	Современные технологии в индустрии питания	лекция		опрос
4	14.09.20	2	Современные методы и технологии обработки сырья, полуфабрикатов в приготовлении блюд	лекция		опрос
5	17.09.20	2,5	Организация и проведение демонстрационного экзамена с применением стандартов Ворлдскиллс	лекция		опрос
6	21.09.20	2	Разбор модуля компетенции-демонстр. навыков по нарезке	практич.	Мастерская «Поварское дело» ул. Герцена- 3	практич. работа
7	24.09.20	2,5	Разбор модуля компетенции-демонстр. навыков по нарезке	практич.		практич. работа
8	28.09.20	2	Разбор модуля компетенции-закуски фингер фуд	практич.		практич. работа
9	01.10.20	2,5	Приготовление закусок фингер фуд	практич.		практич. работа
10	05.10.20	2,5	Современное оборудование и инвентарь предпр.общ.пит	лекция	Учебный корпус №2 (каб.6)	опрос
11	08.10.20	2	Приготовление декоративных элементов для украшения холодных и горячих блюд	практич.	Мастерская «Поварское дело» ул. Герцена- 3	практич. работа
12	12.10.20	2,5	Разбор модуля компетенции-холодная закуска из рыбы	практич.		практич. работа

13	15.10.20	2	Организация работы в боксе	лекция	Учебный корпус №2 (каб.6)	опрос
14	10.10.20	2,5	Приготовление горячего блюда из мяса с гарниром и декоративным элементом	практич.	Мастерская «Поварское дело» ул. Герцена- 3	практ.работа
15	22.10.20	2	Приготовление горячего блюда из мяса с гарниром и декоративным элементом	практич.		практ.работа
16	26.10.20	2,5	Разбор модуля компетенции-холодная закуска	лекция	Учебный корпус №2 (каб.6)	опрос
17	29.10.20	2	Приобретение и демонстрация навыков по приготовлению соусов	практич.	Мастерская «Поварское дело» ул. Герцена- 3	практ.работа
18	02.11.20	2,5	Приготовление соуса майонез	практич.		практ.работа
19	05.11.20	2	Разбор модуля компетенции-десерт в авторской подаче	лекция	Учебный корпус №2 (каб.6)	опрос
20	09.11.20	2,5	Темперирование шоколада, изготовление дек.элементов	практич.	Мастерская «Поварское дело» ул. Герцена- 3	практ.работа
21	12.11.20	2	Работа с карамелью, инструменты, материалы	практич.		практ.работа
22	16.11.20	2,5	Разбор модуля компетенции-вегет.горячая закуска	лекция	Учебный корпус №2 (каб.6)	опрос
23	19.11.20	2	Приготовление вегет.пасты	практич.	Мастерская «Поварское дело» ул. Герцена- 3	практ.работа
24	23.11.20	2,5	Приготовление голландского соуса	практич.		практ.работа
25	26.11.20	2	Основы охраны труда и правила ТБ при эксплуатации оборудования	лекция	Учебный корпус №2 (каб.6)	опрос
26	03.12.20	2,5	Культура безопасного труда	лекция		опрос
27	07.12.20	2	Эффективная организация	лекция		опрос

			рабочего места в соответствии стандартов WSR			
28	10.12.20	2,5	Выполнение конкурсного задания по компетенции	практич.	Мастерская «Поварское дело» ул. Герцена- 3	практ.работа
29	14.12.20	2	Разбор и выполнение конкурсного задания по компетенции	практич.		практ.работа
30	17.12.20	2,5	Разбор и выполнение конкурсного задания по компетенции	практич.		практ.работа
31	21.12.20	2	Участие в IV РЧ WSR	практич.		практ.работа
32	24.12.20	2,5	Участие в IV РЧ WSR	практич.		практ.работа
33	28.12.20	2	Место движения WSR в развитии системы образования	лекция	Учебный корпус №2 (каб.6)	опрос
34	18.01.21	2,5	Разбор типовых критериев оценки	лекция		опрос
35	21.01.21	2	Ознакомление с техническим описанием	лекция		опрос
36	25.01.21	2,5	Итоговая аттестация гр.№1	практич.	Мастерская «Поварское дело» ул. Герцена- 3	практ.работа
37	28.01.21	2,5	Итоговая аттестация гр.№1	практич.		практ.работа
38	01.02.21	2	Введение. Движение WSR	лекция	Учебный корпус №2 (каб.6)	опрос
39	04.02.21	2,5	Стандарты компетенции WSR Поварское дело	лекция		опрос
40	08.02.21	2,5	Современные технологии в индустрии питания	лекция		опрос
41	11.02.21	2	Современные методы и технологии обработки сырья, полуфабрикатов в приготовлении блюд	лекция		опрос
42	15.02.21	2,5	Организация и проведение демонстрационного экзамена с применением стандартов Ворлдскиллс	лекция		опрос
43	18.02.21	2	Разбор модуля компетенции-демонстр. навыков по нарезке	практич.	Мастерская «Поварское дело» ул. Герцена- 3	практ.работа
44	25.02.21	2,5	Разбор модуля	практич.		практ.работа

			компетенции-закуски фингер фуд			
45	01.03.21	2	Приготовление закусок фингер фуд	практич.		практ. работа
46	04.03.21	2,5	Современное оборудование и инвентарь предпр. общ. пит	лекция	Учебный корпус №2 (каб.6)	опрос
47	11.03.21	2	Приготовление декоративных элементов для украшения холодных и горячих блюд	практич.	Мастерская «Поварское дело» ул. Герцена- 3	практ. работа
48	15.03.21	2,5	Организация работы в боксе	лекция	Учебный корпус №2 (каб.6)	опрос
49	18.03.21	2	Приготовление горячего блюда из мяса с гарниром и декоративным элементом	практич.	Мастерская «Поварское дело» ул. Герцена- 3	практ. работа
50	22.03.21	2,5	Разбор модуля компетенции-холодная закуска	лекция	Учебный корпус №2 (каб.6)	опрос
51	25.03.21	2	Приобретение и демонстрация навыков по приготовлению соусов	практич.	Мастерская «Поварское дело» ул. Герцена- 3	практ. работа
52	29.03.21	2,5	Приготовление соуса майонез	практич.		практ. работа
53	01.04.21	2	Разбор модуля компетенции-десерт в авторской подаче	практич.		практ. работа
54	05.04.21	2,5	Разбор модуля компетенции-вегет. горячая закуска	практич.		практ. работа
55	08.04.21	2,5	Приготовление вегет. пасты	практич.		практ. работа
56	12.04.21	2,5	Темперирование шоколада, изготовление дек. элементов	практич.		практ. работа
57	15.04.21	2	Основы охраны труда и правила ТБ при	лекция		Учебный

			эксплуатации оборудования		корпус №2 (каб.6)	
58	19.04.21	2,5	Культура безопасного труда	лекция		опрос
59	22.04.21	2	Эффективная организация рабочего места в соответствии стандартов WSR	лекция		опрос
60	26.04.21	2,5	Ознакомление с техническим описанием	лекция		опрос
61	29.04.21	2	Разбор типовых критериев оценки	лекция	Мастерская «Поварское дело» ул. Герцена- 3	опрос
62	13.05.21	2,5	Разбор и выполнение конкурсного задания по компетенции	практич.		практ.работа
63	17.05.21	2	Разбор и выполнение конкурсного задания по компетенции	практич.		практ.работа
64	20.05.21	2,5	Итоговая аттестация гр.№2	практич.		практ.работа
65	24.05.21	2	Итоговая аттестация гр.№2	практич.		практ.работа
66	27.05.21	2,5	Итоговая аттестация гр.№2	практич.		практ.работа