



Расписание занятий
по программе профессионального обучения по профессии «16675 «Повар»
повышение квалификации с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»

Срок обучения с 01.06.2022 г. по 19.06.2022 г. Объем программы 72 часа

Место проведения занятий: город Южноуральск, ул. Спортивная, д. 21

Модуль программы	Наименование темы	Дата	Объём часов	Место занятия	Преподаватель	Вид занятия
Раздел 1. Теоретическое обучение						
Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело». Разделы спецификации	1.1.1 Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	01.06.22	2	Аудитория 405	Воронина О. В.	лекция
	1.1.2 Промежуточная аттестация		2	Аудитория 405	Воронина О. В.	зачет
Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	1.2.1 Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого	02.06.22	0,5	Аудитория 402	Хоменко И. В.	Лекция
	1.2.2 Актуальная ситуация на региональном рынке труда		0,5	Аудитория 402	Хоменко И. В.	Лекция
	1.2.3 Современные технологии в профессиональной сфере, соответствующей		1	Аудитория 402	Хоменко И. В.	Лекция

Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	компетенции					
	1.2.4 Промежуточный контроль		1	Аудитория 402	Хоменко И. В.	Зачет
	1.3.1 Регистрация в качестве самозанятого		0,5	Аудитория 402	Хоменко И. В.	Лекция
	1.3.2 Налог на профессиональный доход – особый режим налогообложения для самозанятых граждан		0,5	Аудитория 402	Хоменко И. В.	Лекция
	1.3.3 Работа в качестве самозанятого	03.06.22	1			Лекция
	1.3.4 Промежуточный контроль		1			Зачет
Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	1.4.1 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности стандартов Ворлдскиллс.		2	Аудитория 402	Хоменко И. В.	Лекция
	1.4.2 Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	04.06.22	2	Аудитория 402	Хоменко И. В.	практическая работа
	1.4.3 Промежуточная аттестация		2	Аудитория 402	Хоменко И. В.	Зачет
Раздел 2. Профессиональный курс						

Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	2.1.1 Приготовление простых блюд и закусок	06.06.22	4	Мастерская по компетенции и Поварское дело	Десенко Т. Н.	практическая работа
	2.1.2 Промежуточная аттестация		2			Зачет
Модуль 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2.2.1 Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента	07.06.22	2	Аудитория 302	Черняева Н. А.	Лекция
	2.2.2 Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов		2			Мастерская по компетенции и Поварское дело
	2.2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	08.06.22	2			
	2.2.4 Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов		2			
	2.2.5 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи	09.06.22	2			
	2.2.6 Промежуточная аттестация		2	Зачет		
Модуль 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных	2.3.1 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	10.06.22	2	Аудитория 302	Черняева Н. А.	Лекция
	2.3.2 Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента		2			Мастерская по

изделий, закусок разнообразного ассортимента				компетенци и Поварское дело			
	2.3.3 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	11.06.22	2				
	2.3.4 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		2				
	2.3.5 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента	14.06.22	2				
	2.3.6 Промежуточная аттестация		2				Зачет
Модуль 3 Приготовление, оформление и подготовка реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2.4.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	15.06.22	2	Аудитория 302	Черняева Н. А.	Лекция	
	2.4.2 Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента		2	Мастерская по компетенци и Поварское дело	Десенко Т. Н.	практическая работа	
	2.4.3 Приготовление бутербродов, холодных	16.06.22	2	Мастерская	Десенко Т. Н.	практическая	

	закусок разнообразного ассортимента			по компетенции и Поварское дело		работа Зачет
	2.4.5 Промежуточная аттестация в форме зачёта		2			
Модуль 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента	2.5.1 Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	17.06.22	2	Аудитория 302	Черняева Н. А.	Лекция
	2.5.2 Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента		2	Мастерская по компетенции и Поварское дело	Десенко Т. Н.	практическая работа Зачет
	2.5.2 Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	18.06.22	2			
	2.5.3 Промежуточная аттестация		2			
Квалификационный экзамен	3.1 Проверка теоретических знаний: тестирование	19.06.22	1	Аудитория 202	Хоменко И. В.	Тест
	3.2 Практическая квалификационная работа: демонстрационный экзамен по компетенции «Поварское дело»	19.06.22	9	Мастерская по компетенции и Поварское дело	Главный эксперт и 6 линейных	ДЭ
	ИТОГО:		72			

