

УТВЕРЖДАЮ
Зам директора по УПР
_____ Е.В. Пушкарева
«___» _____ 2020 г

График
подготовки студентов гр. ТП-16-2 для участия в демонстрационном экзамене по
стандартам WSR по компетенции «Поварское дело»

Дата	Время	Виды работ	Ответственный	Проведение
06.04	09.00-11.00	1.Работа с рецептурой закуска. 2. Хранение сырья, п/ф, упаковка, маркировка заготовок в процессе работы. 3. Планирование рабочего процесса.	1. Жигалова А.К. 2. Крестьянова Т.Ю. 3. Вайзер И.Д.	1. консультации дистанционно по эл почте, 2.в режиме онлайн
08.04	11.00-13.00	1.Приготовление закуска. 2. Санитария и гигиена, техника безопасности Соус к горячему блюду. 3. Санитария и гигиена, техника безопасности во время рабочего процесса.	1. Жигалова А.К. 2. Крестьянова Т.Ю. 3. Вайзер И.Д.	1. консультации дистанционно по эл почте, 2.в режиме онлайн
10.04	13.00-15.00	1. Корректировка рецептуры закуска. 2. Написание меню. Соус к десерту. 3. Адаптация рецептуры закуска к заданию, внесение изменений, контроль выхода порций.	1. Жигалова А.К. 2. Крестьянова Т.Ю. 3. Вайзер И.Д.	1. консультации дистанционно по эл почте, 2.в режиме онлайн
13.04	13.00-15.00	1.Приготовление закуска. 2. Горячее блюдо из птицы. 3. Адаптация рецептуры десерта к заданию, внесение изменений, контроль выхода порций.	1. Жигалова А.К. 2. Крестьянова Т.Ю. 3. Вайзер И.Д.	1. консультации дистанционно по эл почте, 2.в режиме онлайн
15.04	13.00-15.00	1. Работа с рецептурой горячего блюда из птицы. 2. Десерт, оформление, декоративный элемент. 3. Подготовка ингредиентов, отмер и взвешивание.	1. Жигалова А.К. 2. Крестьянова Т.Ю. 3. Вайзер И.Д.	1. консультации дистанционно по эл почте, 2.в режиме онлайн
17.04	13.00-15.00	1. Приготовление гарниров для горячего блюда из птицы.	1. Жигалова А.К. 2. Крестьянова Т.Ю.	1. консультации дистанционно по эл почте, 2.в режиме онлайн

		2. Гарнир к десерту. 3. Организация раздельного хранения сырья, полуфабрикатов в процессе работы. Упаковка, маркировка, тарирование заготовок	3. Вайзер И.Д.	
21.04	13.00-15.00	1. Корректировка рецептуры гарниров горячего блюда из птицы. 2. Холодная закуска. 3. Написание меню.	1. Жигалова А.К. 2. Крестьянова Т.Ю. 3. Вайзер И.Д.	1. консультации дистанционно по эл почте, 2. в режиме онлайн
23.04	09.00-11.00	1. Приготовление соуса для горячего блюда из птицы. 2. Горячее блюдо из птицы, оформление. 3. Холодная закуска finger food.	1. Жигалова А.К. 2. Крестьянова Т.Ю. 3. Вайзер И.Д.	1. консультации дистанционно по эл почте, 2. в режиме онлайн
25.04	13.00-15.00	1. Корректировка рецептуры соусов горячего блюда из птицы. 2. Десерт, оформление. 3. Горячее блюдо из птицы, гарниры, соус.	1. Жигалова А.К. 2. Крестьянова Т.Ю. 3. Вайзер И.Д.	1. консультации дистанционно по эл почте, 2. в режиме онлайн
27.04	13.00-15.00	1. Приготовление горячего блюда из птицы. 2. Гарнир к горячему блюда (2 варианта). 3. Десерт, гарнир, соус, декоративный элемент.	1. Жигалова А.К. 2. Крестьянова Т.Ю. 3. Вайзер И.Д.	1. консультации дистанционно по эл почте, 2. в режиме онлайн
29.04	09.00-11.00	1. Корректировка рецептуры горячего блюда из птицы. 2. Холодная закуска. 3. Холодная закуска finger food.	1. Жигалова А.К. 2. Крестьянова Т.Ю. 3. Вайзер И.Д.	1. консультации дистанционно по эл почте, 2. в режиме онлайн
30.04	10.00-12.00	1. Корректировка рецептуры горячего блюда из птицы. 2. Холодная закуска. 3. Горячее блюдо из птицы, гарниры, соус	1. Жигалова А.К. 2. Крестьянова Т.Ю. 3. Вайзер И.Д.	1. консультации дистанционно по эл почте, 2. в режиме онлайн

_____ Жигалова А.К.
 _____ Вайзер И.Д.
 _____ Крестьянова Т.Ю.