УΤ	BEP	ЖДАЮ
Ban	и диј	ректора по УПР
		Е.В. Пушкарева
Κ	>>	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	1. Жигалова А.К.	1. консультации
		закуски.	2. Крестьянова	дистанционно по эл почте,
		2. Хранение сырья, п/ф,	Т.Ю.	2.в режиме онлайн
		упаковка, маркировка	3. Вайзер И.Д.	
		заготовок в процессе	ov zamosp 11.j	
		работы.		
		3. Планирование		
		рабочего процесса.		
08.04	11.00-13.00	1.Приготовление	1. Жигалова А.К.	1. консультации
00.01	11.00 13.00	закуски.	2. Крестьянова	дистанционно по эл почте,
		2. Санитария и гигиена,	Т.Ю.	2.в режиме онлайн
		техника безопасности	3. Вайзер И.Д.	2.5 permine offstam
		Соус к горячему блюду.	3. Би пэ с р 11.д.	
		3. Санитария и гигиена,		
		техника безопасности во		
		время рабочего		
		процесса.		
10.04	13.00-15.00	1. Корректировка	1. Жигалова А.К.	1. консультации
10.04	13.00 13.00	рецептуры закуски.	2. Крестьянова	дистанционно по эл почте,
		2. Написание меню.	Т.Ю.	2.в режиме онлайн
		Соус к десерту.	 3. Вайзер И.Д. 	2.5 permine offstam
		3. Адаптация рецептуры	3. Би пэ с р 11.д.	
		закуски к заданию,		
		внесение изменений,		
		контроль выхода порций.		
13.04	13.00-15.00	1.Приготовление	1. Жигалова А.К.	1. консультации
13.01	13.00 13.00	закуски.	2. Крестьянова	дистанционно по эл почте,
		2. Горячее блюдо из	Т.Ю.	2.в режиме онлайн
		птицы.	 3. Вайзер И.Д. 	2.В режиме оплати
		3. Адаптация рецептуры	<i>э.</i> Бан эс р 11.д.	
		десерта к заданию,		
		внесение изменений,		
		контроль выхода порций.		
15.04	13.00-15.00	1. Работа с рецептурой	1. Жигалова А.К.	1. консультации
15.51	15.00 15.00	горячего блюда из	2. Крестьянова	дистанционно по эл почте,
		птицы.	Т.Ю.	2.в режиме онлайн
		2. Десерт, оформление,	3. Вайзер И.Д.	permine official
		декоративный элемент.		
		3. Подготовка		
		ингредиентов, отмер и		
		взвешивание.		
17.04	13.00-15.00	1. Приготовление	1. Жигалова А.К.	1. консультации
		гарниров для горячего	2. Крестьянова	дистанционно по эл почте,
		блюда из птицы.	Т.Ю.	2.в режиме онлайн
	1	отода по птицы.	1.10.	2.5 pentime officiality

	1	Г	Τ	
		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.	 Жигалова А.К. Крестьянова Т.Ю. 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.	 Жигалова А.К. Крестьянова Т.Ю. 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.	 Жигалова А.К. Крестьянова Т.Ю. 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 блюду (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.	 Жигалова А.К. Крестьянова Т.Ю. 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	 Жигалова А.К. Крестьянова Т.Ю. Вайзер И.Д. 	1. консультации дистанционно по эл почте, 2.в режиме онлайн

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