



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ
«ХАБАРОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ»



**Программа
студенческого объединения
«Молодые профессионалы WorldSkillsRussia»
(поварское дело)**

Возврат обучающихся: 15-18 лет

Руководитель:

Третьякова Валентина Юрьевна,
мастер производственного обучения

Хабаровск, 2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

Ю.В. Любушкина
«1» 09 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора УВР

О.И. Супрун
«1» 09 2022г.

**Учебно-тематический план
студенческого объединения
«Молодые профессионалы WR»
(поварское дело)**

№	Наименование темы, раздела	Количество часов всего	Количество часов	
			Теория	Практика
	Раздел 1 «WorldSkillsRussia»	54		
1.	Движение «WorldSkillsRussia» Техника безопасности, водный инструктаж	3	3	—
2.	Компетенция «Поварское дело»	3	3	-
3.	Приготовление «Салата Оливье»	9	1	8
4.	Приготовление холодных и горячих закусок из утки и морепродуктов	9	1	8
5.	Приготовление блюд из рыбы	12	2	10
6.	Приготовление разнообразного ассортимента десертов	12	2	10
7.	Отработка навыков приготовления «Amuse bouche»	6	—	6
	Раздел 2 WorldSkillsRussia международные стандарты в итоговой аттестации выпускников в формате демонстрационного экзамена	126		
8.	Отработка навыков приготовления горячего блюда из утки, с гарниром из баклажанов гриль, тыквенного пюре.	21	-	21
9.	Отработка навыков приготовления горячего блюда из рыбы, с гарниром из различных овощей	21	-	21
10.	Отработка навыков приготовления паштета из куриной печени, с гарнирами.	21	-	21
11.	Отработка навыков приготовления горячего блюда из птицы, с гарниром из овощей.	21	-	21
13.	Отработка навыков приготовления соусов.	21	-	21
14.	Отработка навыков приготовления Супа пюре (вегетарианский ово-лакто) с различными гарнирами.	21	-	21
		180	12	168