

ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«АНГАРСКОГО ТЕХНИКУМА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ ИО АТОПТ

С.А. Карп

«12» *ноя* 2023 г.



**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации
«Технология приготовления сложных блюд из
широкого ассортимента продуктов»**

г. Ангарск, 2023 год

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Технология приготовления сложных блюд из широкого ассортимента продуктов»

1. Цель реализации программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) формирование у слушателей новой компетенции с учетом современных требований индустрии питания

Программа разработана в соответствии с:

- профессиональным стандартом "Повар" (утвержден Приказом Минтруда России от 09.03.2022 N 113н);
- медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

По завершению курса обучения выдается: Удостоверение о повышении квалификации.

2.2 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;
- основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
- принципы обеспечения чистоты всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
- назначение производственных инструментов и приспособлений в соответствии с инструкциями;
- свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
- кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;
- существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;
- строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;
- методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;
- кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;
- существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;
- части рыбы, используемые в кулинарии;
- методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;
- существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
- виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;
- способы приготовления основных бульонов и их применение;
- виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;
- существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
- влияние тепловой обработки на ингредиенты;
- виды соусов и правила их приготовления;
- виды супов и правила их приготовления;

- классические гарниры и дополнения к основным блюдам
- важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
- виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;
- тенденции в презентации блюд;
- стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;
- классические гарниры и украшения для традиционных блюд;
- важность контроля выхода порций в предприятии питания;
- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- процесс заказа продуктов и оборудования;
- доступные решения для хранения продуктов.

уметь:

- оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
- соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
- соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;
- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);
- понимать и использовать маркировку ингредиентов;
- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;
- правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;
- демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;
- подготавливать и разделять 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;
- производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;
- завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;
- применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;
- осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;
- готовить различные виды макаронных изделий;
- выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;
- применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;
- применять все методы тепловой обработки;
- учитывать сроки обработки сырья;
- сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;
- учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;

- обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;
- подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;
- следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;
- сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
- изготавливать широкий диапазон блюд, включая супы и соусы, закуски горячие и холодные, салаты и холодные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи, овощные и вегетарианские блюда, фирменные и национальные блюда, блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий, хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты;
- подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;
- готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;
- осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);
- применять современные технологии и методы приготовления пищи;
- правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
- очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;
- изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;
- представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;
- готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;
- вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;
- профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;
- обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;
- использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;
- выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;
- изготавливать различные виды макаронных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

Содержание программы

Трудоемкость обучения: **72 академических часа.**

Форма обучения: очная.

Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, ак. час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промежут. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Теоретическое обучение		4	4	-	-	-
1.	Модуль 1. Культура безопасности труда	4	4	-	-	зачет

Раздел 2. Профессиональный курс		58	8	50	-	
2.	Модуль 2. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации сложных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	14	2	12	-	зачет
3.	Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	14	2	12	-	зачет
4.	Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	14	2	12	-	зачет
5.	Модуль 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных десертов разнообразного ассортимента	16	2	14	-	зачет
6.	Итоговая аттестация: - практическая квалификационная работа	10	-	-	10	-
ИТОГО:		72	12	50	10	-

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, ак. час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промежут. итог. контроль	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
Раздел 1. Теоретическое обучение		4	4	-	-	
Модуль 1. Культура безопасности труда		4	-	-	-	зачет
1.1	Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.	-	4	-	-	-
Раздел 2. Профессиональный курс		58	8	50	-	-
Модуль 2. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации сложных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		14	2	12	-	зачет

2.1	Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации сложных полуфабрикатов разнообразного ассортимента	-	2	-	-	-
2.2	Приготовление сложных полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов	-	-	3	-	-
2.3	Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	-	-	3	-	-
2.4	Приготовление сложных полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	-	-	3	-	-
2.5	Приготовление сложных полуфабрикатов из домашней птицы и дичи	-	-	3	-	-
Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		14	2	12	-	зачет
3.1	Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-	2	-	-	-
3.2	Приготовление отваров, бульонов, сложных супов и соусов разнообразного ассортимента	-	-	2	-	-
3.3	Приготовление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	-	-	2	-	-
3.4	Приготовление сложных блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	-	-	2	-	-
3.5	Приготовление сложных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	-	-	2	-	-
3.6	Приготовление сложных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента	-	-	4	-	-
Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		14	2	12	-	зачет
4.1	Приготовление, подготовка к реализации сложных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-	2	-	-	-

4.2	Приготовление сложных соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента	-	-	4	-	-
4.3	Приготовление сложных бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	-	-	4	-	-
4.4	Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента	-	-	4	-	-
Модуль 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных десертов разнообразного ассортимента		16	2	14	-	зачет
5.1	Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	-	2	-	-	-
5.2	Приготовление сложных холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	-	-	14	-	-
Итоговая аттестация (практическая квалификационная работа)		10	-	-	10	-
ИТОГО:		72	12	50	10	-

3.3. Учебная программа

Раздел 1. Теоретическое обучение.

Модуль 1. Культура безопасности.

Лекция 1 (4 часа) Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.

Зачет по модулю

Раздел 2. Профессиональный курс

Модуль 2. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации сложных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Лекция 1 (2 часа) Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации сложных полуфабрикатов разнообразного ассортимента.

Вопросы, выносимые на занятие:

1. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП.

2. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов и приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Правила составления заявки на сырьё.

3. Организация хранения сырья и полуфабрикатов в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки сырья и полуфабрикатов. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов и посуды.

4. Классификация, ассортимент, основные характеристики, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов фруктов, овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности фруктов, овощей и грибов. Технологический процесс механической обработки, виды нарезки, кулинарное назначение, методы подготовки к тепловой обработке, требования к качеству обработанных фруктов, овощей, плодов и грибов. Способы минимизации отходов.

5. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных фруктов, овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. Условия, температурный режим, сроки хранения. Правила маркировки.

6. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности. Методы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к тепловой обработке.

7. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение и приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы и нерыбного водного сырья: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правилamarкировки.

8. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение частей мяса и мясных продуктов. Органолептическая оценка качества и безопасности. Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке.

9. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанного мяса и мясных продуктов: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правилamarкировки.

10. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение частей тушки домашней птицы и дичи. Органолептическая оценка качества и безопасности. Методы разделки тушки домашней птицы и дичи и подготовка птицы к тепловой обработке.

11. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной домашней птицы и дичи: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки.

Практическое занятие (3 часа) Приготовление сложных полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности.
3. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.
4. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
5. Произвести подготовку фруктов, овощей и грибов к механической кулинарной обработке.
6. Произвести нарезку фруктов, овощей и грибов, демонстрируя навыки владения ножом и разные формы нарезки. (Брюнуаз (Brunoise), Жардиньер (Jardiniere), Жюльен (Julienne), Пейзан (Paysanne), «македонские кубики» (macédonienne))
7. Определить количество отходов, полученных в процессе обработки сырья.

8. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептов с учетом сезонности.

9. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке.

10. Подготовить обработанные фрукты и овощи к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование.

11. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов.

12. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов.

13. Убрать рабочее место.

14. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

15. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Практическое занятие (3 часа) Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.

2. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.

3. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.

4. Произвести подготовку рыбы и нерыбного водного сырья к механической кулинарной обработке.

5. Подготовить тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать.

6. Приготовить порционные полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки (звенья рыб осетровых пород; порционные куски из тушки (кругляши); порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями; с кожей и без костей).

7. Приготовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (в виде котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек, зраз, тельного, рулета).

8. Определить отходы и потери при механической обработке рыбы. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептов.

9. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке.

10. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

11. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях.

12. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов.

13. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов.

14. Убрать рабочее место.

15. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

16. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Практическое занятие (3 часа) Приготовление сложных полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.

2. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.

3. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.

4. Произвести обвалку, жиловку мяса и подготовить его для дальнейшей механической кулинарной обработки.

5. Нарезать крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса (из говядины — антрекот — кусок овально-продолговатой формы, из мускулов спинной и поясничной частей, лангет — два примерно равных по массе куса мякоти без жира, из внутренних поясничных мышц, бифштекс с насечкой — порция мякоти овальной формы, без жира, из заднетазовой части; из свинины и баранины — котлеты натуральные отбивные, шницель отбивной, духовая свинина или баранина, эскалоп; из телятины — натуральные котлеты и эскалоп).

6. Приготовить полуфабрикаты из рубленой мясной массы (не панированные (бифштекс, котлеты натуральные, люля-кебаб, фрикадельки) и панированные (шницель натуральный рубленый, котлеты полтавские).

7. Определить отходы и потери при механической обработке мяса.

8. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур.

9. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке.

10. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из мяса и мясных продуктов к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

11. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях.

12. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов.

13. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов.

14. Убрать рабочее место.

15. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

16. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Практическое занятие (3 часа) Приготовление сложных полуфабрикатов из домашней птицы и дичи

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.

2. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.

3. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.

4. Произвести обвалку, жиловку птицы и подготовить её для дальнейшей механической кулинарной обработки. Заправка тушек традиционными способами формовки тушек (“в кармашек”, “в одну нитку” и “в две нитки”).

5. Приготовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, полуфабрикаты из филе птицы: котлеты натуральные; котлеты панированные; котлеты натуральные фаршированные.

6. Приготовить котлетную массу из птицы и полуфабрикаты из нее (котлеты, биточки).

7. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур.

8. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке.

9. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из птицы к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

10. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях.

11. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов.
12. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов.
13. Убрать рабочее место.
14. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
15. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Зачет по модулю

Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема 2.3.1. Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню. Влияние тепловой обработки на ингредиенты. Требования к организации хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на основе принципов ХАССП. Правиламаркировки.

2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.

3. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров, супов, соусов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бульонов, отваров, супов, соусов разнообразного ассортимента. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций, нормы и последовательность закладки продуктов, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. Способы осветления бульонов. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров, соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Органолептическая оценка качества и безопасности. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

4. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента. Методы и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций, нормы и последовательность закладки продуктов, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Правила хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

5. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд из яиц, творога, сыра, муки. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила

взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических вещества. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Правила хранения блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

6. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Правила хранения блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

7. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Правила хранения блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

8. Виды и стили меню. Баланс при составлении меню.

Практическое занятие (2 часа) Приготовление отваров, бульонов, сложных супов и соусов разнообразного ассортимента

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.
3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.
4. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.
5. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.

6. Составить меню блюд.
7. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
8. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.
9. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда.
10. Использовать современные техники и методы приготовления отваров, бульонов, супов и соусов. Применить приправы, специи.
11. Очищать, протирать, загущать, придавать оттенки вкуса отварам, бульонам, супам и соусам, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями.
12. Приготовить: консоме из птицы с гарниром.
13. Приготовить: соусы Беарнез, Барбекю.
14. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
15. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
16. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
17. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
18. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.
19. Дать оценку качества приготовленных блюд.
20. Убрать рабочее место.
21. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
22. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Практическое занятие (2 часа) Приготовление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.
3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.
4. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
5. Составить меню блюд.
6. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
7. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.
8. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда.
9. Использовать современные техники и методы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Применить приправы специи.
10. Произвести приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
11. Приготовить (на выбор 3-4 блюда): овощное ризотто, гратен из овощей, овощное соте, овощи темпура, рататуй, овощи жульен, картофель дюшес, картофель кассероль, крокеты из картофеля с грибами, овощное суфле, мисо из овощей, спагетти из кабачков, муссы паровые и запеченные; грибы шиитаке жареные. Продемонстрировать техники взбивания белков, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями.
12. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
13. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.

14. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
15. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
16. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.
17. Дать оценку качества приготовленных блюд.
18. Убрать рабочее место.
19. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
20. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Практическое занятие (2 часа) Приготовление сложных блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.
3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.
4. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.
5. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
6. Составить меню блюд.
7. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
8. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.
9. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки. Применить приправы, специи.
10. Произвести приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
11. Приготовить (на выбор 3-4 блюда): яйцо пашот различными способами (SousVide), омлет с различными начинками, продемонстрировать технику формования сырников, технику замеса теста для пельменей и пасты, способы замеса дрожжевого теста, особенности приготовления теста для блинчиков, способы формования равиолей (пасты), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями.
12. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
13. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
14. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
15. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
16. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.
17. Дать оценку качества приготовленных блюд.
18. Убрать рабочее место.
19. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
20. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Практическое занятие (2 часа) Приготовление сложных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.
3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.
4. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
5. Составить меню блюд.
6. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
7. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.
8. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда.
9. Использовать современные техники и методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Применить приправы специи.
10. Произвести приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
11. Приготовить:
 - ↓ блюда из рыбы с использованием низкотемпературного приготовления (Су вид, пароконвектомат);
 - ↓ рулет из рыбы, с использованием холодного копчения (смокинг ган);
12. блюда из рыбы, используя способы жарки (основным, во фритюре, на гриле, кляр, темпура), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями.
13. Продемонстрировать способы варки вакуумированных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья в пароконвектомате и погружном термостате (SousVide), способы жарки (основным, во фритюре, на гриле, кляр, темпура), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями.
14. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
15. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
16. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
17. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
18. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.
19. Дать оценку качества приготовленных блюд.
20. Убрать рабочее место.
21. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
22. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Практическое занятие (4 часа) Приготовление сложных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.
3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.
4. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.

5. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
6. Составить меню блюд.
7. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
8. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.
9. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Применить приправы, специи.
10. Произвести приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
11. Приготовить (на выбор 3-4 блюда): горячее блюдо из мяса, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления, жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте (говядина велингтон), низкотемпературная варка под вакуумом, томление, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы, с использованием современных и классических методов приготовления горячих блюд.
12. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
13. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
14. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
15. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
16. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд.
17. Убрать рабочее место.
18. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
19. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Приготовление, оформление, авторская подача сложных блюд по модулю:

- соусов (масляные, ягодные, фруктовые, дип-соусы);
- жульен (различной формы подачи);
- сложные супа разнообразного ассортимента;
- сложные гарниры разнообразного ассортимента;
- закусочные маффины;
- сложные горячие закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента (кальмара, креветки и т.д)
- сложные горячие закуски из мяса, мяса птицы, разнообразного ассортимента:
- шашлычки из кальмара, птицы;
- мини люля-кебаб (на шпажках);
- сложные мини рулетики разнообразного ассортимента.

Зачет по модулю

Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Лекция (2 часа) Приготовление, подготовка к реализации сложных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Вопросы, выносимые на занятие:

1. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их

применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания. Требования к организации хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правиламаркировки.

2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.

3. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления (использование кремера) салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, соус майонез, холодных соусов (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Правила хранения соусов, салатных заправок, салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания соусов и заправок. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора заправок. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контрольвыхода. Условия, температурныйрежим, срокихранения.

4. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бутербродов, холодных закусок разнообразногоассортимена. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления: канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингерфуд), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде (пакоджет);масляных смесей (масла зеленого, масла перечного, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла криветочного; чесночного масла) Правила хранения бутербродов, холодных закусок, с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соусов. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контрольвыхода. Условия, температурныйрежим, срокихранения.

5. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных блюд холодных из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из

рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы сложного ассортимента (заливное целиком и порционными кусками); фаршированное заливное из рыбы, птицы, мяса (целиком и порционными кусками); рулет (мраморный), заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов. Правила хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы, с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соусов. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения

6. Виды и стили меню. Баланс при составлении меню.

Практическое занятие (4 часа) Приготовление сложных соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента.

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.
3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.
4. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
5. Составить меню блюд.
6. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
7. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке.
8. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента. Применить приправы специи.
9. Продемонстрировать работу с текстурами.
10. Произвести приготовление соусов, салатных заправок, салатов, разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
11. Приготовить (навыбор 3-4 блюда):
 - ↓ холодные соусы, используя сифон и текстуры молекулярной кухни (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени;
 - ↓ салаты из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья);
 - ↓ несмешанные салаты;
 - ↓ салаты-коктейли;
 - ↓ теплые салаты.
12. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
13. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
14. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
15. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
16. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.
17. Дать оценку качества приготовленных блюд.
18. Убрать рабочее место.
19. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
20. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Практическое занятие (4 часа) Приготовление сложных бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.
3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.
4. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.
5. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
6. Составить меню блюд.
7. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
8. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке.
9. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления бутербродов, холодных закусок. Применить приправы, специи.
10. Продемонстрировать работу с текстурами.
11. Произвести приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
12. Приготовить (на выбор 3-4 блюда):
 - ↓ канапе;
 - ↓ холодные закуски (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения);
 - ↓ карпаччо (из мяса и рыбы);
 - ↓ террин;
 - ↓ тартар;
 - ↓ несладкий мильфей;
 - ↓ роллы;
 - ↓ паштет и мусс (из говяжьей или куриной печени);
 - ↓ овощные и фруктово-ягодные равиоли с различными начинками;
 - ↓ фуршетные закуски (тапас, ово-лакто, фингерфуд), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде (пакоджет);
 - ↓ масляные смеси (масло зеленое, масло перечное, грибное масло, чесночное масло, масло креветочное);
 - ↓ сырная паста;
 - ↓ селечное масло.
13. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
14. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
15. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
16. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
17. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.
18. Дать оценку качества приготовленных блюд.
19. Убрать рабочее место.
20. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

21. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Практическое занятие (4 часа) Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.
3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.
4. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.
5. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
6. Составить меню блюд.
7. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
8. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке.
9. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы. Применить приправы специи.
10. Продемонстрировать работу с текстурами.
11. Произвести приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.

Приготовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы разнообразного ассортимента (на выбор 3-4 блюда):

- ↓ заливное целиком и порционными кусками;
- ↓ фаршированное заливное из рыбы, птицы, мяса (целиком и порционными кусками);
- ↓ рулет (мраморный), заливное из морепродуктов, с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, компрессии продуктов.

12. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
13. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
14. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
15. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
16. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.
17. Дать оценку качества приготовленных блюд.
18. Убрать рабочее место.
19. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
20. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Приготовление, оформление, авторская подача сложных блюд по модулю:

- амюз-буш;
- сложные бутерброды разнообразного ассортимента;
- брускета разнообразного ассортимента;
- канапе;
- гаспачо;
- тарталетки с различными видами начинки;
- тар-тар разнообразного ассортимента;

- *граавилохи (закуска из морепродуктов и рыбы на зерновом хлебе, сендвич)*
- *сложные холодные соусы разнообразного ассортимента;*
- *сложные салаты;*
- *сложные заправки разнообразного ассортимента.*

Зачет по модулю

Модуль 5. Приготовление, оформление и подготовка мучных, хлебобулочных кондитерских изделий, к реализации сложных горячих и холодных десертов разнообразного ассортимента

Лекция (2 часа) Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента

Вопросы, выносимые на занятие:

1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания. Требования к организации хранения готовых холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правилamarкировки.

2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, процессу хранения и подготовки к реализации.

3. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных и горячих десертов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и подходящих к ним ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.

4. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении десертов. Технология приготовления теста песочного, бисквитного, воздушного, заварного. Видеотделочныхполуфабрикатов: помада, карамель, желе, глазурь.

5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления: холодных десертов разнообразного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием, охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование); горячих десертов разнообразного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.) с использованием техник молекулярной кухни, погружного термостата (SousVide), витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания (пакоджет).

6. Правила хранения холодных и горячих десертов в горячем, охлажденном, замороженном виде с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности.

7. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

Практическое занятие (14 часов) Приготовление сложных холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.

2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.
3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.
4. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.
5. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
6. Составить меню блюд.
7. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
8. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке.
9. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда.
10. Использовать современные техники и методы приготовления холодных и горячих десертов. Применить специи, ароматические вещества.
11. Продемонстрировать работу с текстурами. Отработать приготовление различных видов теста и отделочных полуфабрикатов.
12. Произвести приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
13. Приготовить холодные десерты разнообразного ассортимента (на выбор 3-4 блюда из каждой группы):
 - ↳ ледяной салат из фруктов с соусом, мусс, панакота, крем, крема-брюле, крем-карамель, холодное суфле, замороженное суфле, парфе, цитрусовый лёд с ягодами, граните, тирамису, чизкейк, бланманже; рулет, мешочки и корзиночки фило с фруктами и т.д.);
14. Приготовить холодные соусы для десертов:
 - ↳ ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.
15. Приготовить горячие десерты разнообразного ассортимента:
 - ↳ горячее суфле, фондан, брауни, воздушный пирог, пудинг, кекс с глазурию, шоколадно-фруктовое фондю, десерт фламбе, десертов «с обжигом;
 - ↳ горячие соусы (сабайон, шоколадный);
 - ↳ начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.
16. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
17. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
18. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
19. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
20. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.
21. Дать оценку качества приготовленных блюд.
22. Убрать рабочее место.
23. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
24. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Приготовление, оформление, авторская подача сложных блюд по модулю:

- *сложные мини пирожки разнообразного ассортимента с различными видами фарша;*
- *печенье разнообразного ассортимента;*
- *медовый п/ф (пирожные);*
- *панакота;*
- *тирамису;*
- *трайфл;*

- мини пирожные;
- крема разнообразного ассортимента;
- мусс разнообразного ассортимента;
- суфле (крем);
- крем-брюле;
- сложные фруктовые, ягодные, йогуртовые десерты.

Зачет по модулю

Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (недели)*	Наименование модуля
1 неделя «__»_____ 2023 по «__»_____ 2023	Модуль 1..... Модуль 2. Модуль 3.
2 неделя «__»_____ 2023 по «__»_____ 2023	Модуль 1..... Модуль 2. Модуль 3.
3 неделя «__»_____ 2023 по «__»_____ 2023	Модуль 1..... Модуль 2. Модуль 3.
4 неделя «__»_____ 2023 по «__»_____ 2023	Модуль 2. Модуль 3. Итоговая аттестация
*Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

Материально-технические условия реализации программы

Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя программы и слушателя программы отражено в приложении к программе.

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- техническое описание компетенции;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы и т.д.

5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей (разделов, дисциплин) программы и проводится в виде зачетов. По результатам любого из

видов промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»)) или четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация проводится в форме экзамена квалификационного.

Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя программы и слушателя программы

Материально-техническое оснащение рабочего места преподавателя программы:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
1	2	3	4	5
Лекции	Аудитория	Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Ноутбуки стационарный компьютер	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Принтер А4 лазерный/цветной	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Проектор	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Экран для проектора	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Практические занятия	Аудитория	Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Ноутбуки стационарный компьютер	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Принтер А4 лазерный/цветной	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Проектор	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Экран для проектора	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Лабораторные работы	Лаборатория	Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов

Материально-техническое оснащение рабочего места слушателя программы:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
1	2	3	4	5
Лекции	Аудитория	Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Практические занятия	Аудитория	Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Бумага А4	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Скотч двухсторонний	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов

				усмотрение организаторов
		Ручкашариковая	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Степлерсоскобами	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Скрепкиканцелярские	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Файлы А4	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Маркерыцветные	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Планшетформата А4	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Скотчширокий	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Ножканцелярский	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Калькулятор	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Ножницы	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Карандаш	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Папка для документов с файлами	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Лабораторныеработы	Лаборатория	Столпроизводственный	3	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутреннейметаллическойполкой, глухой.
		Стол-подставкаподпароконвектомат	1	Размер зависит от модели пароконвектомата.
		Пароконвектомат	1	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
		Весынастольныеэлектронные (профессиональные)	1	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
		Плитаиндукционная	1	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно) или Плита индукционная настольная(на одно рабочее место 4 греющих поверхности) установленная на подставке или производственном столе.
		Подставкаподиндукционнуюплиту	1	Размер зависит от модели плиты. Если плиты однокомфорочные или двухкомфорочные указывается поверхность на которую они устанавливаются.
		Гастроемкостьиз нержавеющейстали	3	GN 1/1 530x325x20 мм.
		Гастроемкостьиз нержавеющейстали	2	GN 1/1 530x325x65 мм.
		Гастроемкостьиз нержавеющейстали	2	GN 2/3 354x325x20 мм.

	Гастроемкостьиз нержавеющей стали	1	GN 2/3 354x325x40 мм.
	Гастроемкостьиз нержавеющей стали	2	GN 1/2 265x325x20 мм.
	Гастроемкостьиз нержавеющей стали	1	GN 1/2 265x325x65 мм
	Гастроемкостьиз нержавеющей стали	2	GN 1/3 176x325x20мм.
	Гастроемкостьиз нержавеющей стали	2	GN 1/3 176x325x40мм.
	Гастроемкостьиз нержавеющей стали	1	GN 1/3 176x325x65мм.
	Гастроемкостьиз нержавеющей стали	1	GN 1/4 265x162x20мм.
	Гастроемкостьиз нержавеющей стали	1	GN 1/4 265x162x65мм.
	Гастроемкостьиз нержавеющей стали	2	GN 1/6 176x162x65мм.
	Гастроемкостьиз нержавеющей стали	2	GN 1/9 176x105x65мм.
	Планетарныймиксер	1	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадкакрюкдля замешивания теста ВенчикЛопаткадля смешивания
	Шкафхолодильный	1	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
	Стеллаж 4-х уровневый	1	800x500x1800 ,меньше размеры недопустимы.
	Мойкаодносекционная с ост. олешицей	1	1000x600x850. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
	Блендер ручной погружной (блендер+насадкаизмельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	1	Мощность от 1000Вт и выше.
	Смеситель холодной и горячей воды	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
	Тарелкаглубокаябелая	3	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора
	Тарелкаглубокаябелая	3	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора
	Тарелкакруглаябелаяплоская	9	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями
	Соусник	3	50 мл, керамический или металлический, одинаковые для всех участников.
	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	2	Объемом не менее 40 литров. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	1	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
	Сотейникдляиндукционных плит	2	Объемом 0,6л
	Сотейникдляиндукционных плит	2	Объемом 0,8л

		Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	2	Диаметром 24см
		Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	1	Диаметром 28см
		Кремер-Сифон для сливок 0,25л	1	Материал нержавеющая сталь, 0,25л, D=70,Н=206, В=110
		Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	1	Материалнержавеющаясталь
		Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	1	Диаметром 24см
		Наборразделочныхдосок, пластиковые	1	Минимальные размеры Н=18,L=600,В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Неменьшеэтихразмеров
		Мерныйстакан	1	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.
		Венчик	2	Неменее 240 мм
		Ситодляпротирания	1	Диаметрот 20-25 см
		Ситодляпротирания	1	Диаметрот 7-10 см
		Сито (длямуки)	1	Диаметром 24 см
		Шенуа (возможен вариант с сеткой)	1	Диаметром 24см
		Подставка для разделочных досок металлическая	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Лопаткисиликоновые	3	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Лопаткадеревянная	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Скалка	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Шумовка	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Молоток металлический для отбивания мяса	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Терка 4-х сторонняя	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Половник	1	Объемом 250мл
		Ложкистоловые	10	Материалнержавеющаясталь
		Набор кухонный ножей (поварская тройка)	1	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.
		Силиконовыйковрик	1	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С
		Силиконоваяформа "кнели"	1	Материалпищевойсиликон
		Силиконоваяформаполусф ерасредняя	1	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см
		Силиконоваяформаполусф ерабольшая	1	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см
		Овощечистка	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Лопатка–палеткаизогнутая	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Щипцыуниверсальные	2	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм

		Набор кондитерских насадок	1	Материал нержавеющая сталь, минимум 12 штук
		Набор кондитерских форм (квадрат)	1	от 3 до 5 шт нержавеющая сталь .Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Набор кондитерских форм (круг)	1	H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт нержавеющая сталь
		Миска нержавеющей сталь	3	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
		Миска нержавеющей сталь	3	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
		Миска нержавеющей сталь	3	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
		Миска нержавеющей сталь	1	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
		Миска пластик	2	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см
		Прихватка-варежка термостойкая силиконовая	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Набор пинцетов для оформления блюд	1	Не менее 3 шт. Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Ножницы для рыбы, птицы	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Ковёр электрический	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Пергамент рулон	1	Не менее 10м
		Фольга рулон	1	Не менее 10м
		Скатерть для презентационного стола белая	-	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Бумажные полотенца	4	Двухслойные, одноразовые
		Губка для мытья посуды	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Полотенца х,б для протир. тарелок	4	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Контейнеры одноразовые для пиц продуктов	30	500мл
		Контейнеры одноразовые для пиц продуктов	30	300мл
		Контейнеры одноразовые для пиц продуктов	30	1000мл
		Стаканы одноразовые	10	200мл
		Пакеты для мусора	-	60 л
		Перчатки силиконовые одноразовые	1	Размер S;M;L
		Вода	-	Бутыль 19л
		Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров)	6	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Салфетки из нетканого материала	1	Универсальные, не менее 50 шт в рулоне, размер не менее 20x30 см
		Плётка пищевая	1	Не менее 20м
		Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Баллоны с газом N2O	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Баллоны с газом CO2	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Вакуумные пакеты, разных размеров (20x30=10 шт, 16x23=5шт,	20	Характеристики позиции на усмотрение организаторов

		10x15=5шт)	
		Маслорастительное для фритюра	6 Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Общая инфраструктура	
		Шкаф шоковой заморозки	1 Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
		Гастроёмкость из нержавеющей стали	10 GN 1/1 530x325x20 мм
		Часы настенные (электронные)	2 Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Термометр инфракрасный	1 Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Микроволновая печь	1 Мощность от 0,7 кВт
		Фритюрница	1 Объёмом от 4 литров.
		Слайсер	1 Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
		Стол производственный	2 1800x600x850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
		Мясорубка	1 Производительностью не менее 20 кг в час.
		Блендер стационарный	1 Объём чаши не менее 2 л.
		Соковыжималка	1 Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
		Настольная вакуумно-упаковочная машина	1 Настольная, камерная.
		Ковёр электрический	2 Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Штангенциркуль электронный	1 Диапазон измерений от 0 - 150 мм
		Кофемолка	1 Мощность от 180 Вт Простая модель для возможности измельчения сухих продуктов
		Огнетушитель углекислотный ОУ-1	2 Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Набор первой медицинской помощи	1 Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Кулер для воды	1 Характеристики позиции на усмотрение организаторов