

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 программа
профессиональной переподготовки:
«Организация и ведение процессов приготовления
и подготовки к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий в
организациях питания по компетенции «Поварское дело»**

г. Ангарск, 2023 год

**Дополнительная программа профессиональной переподготовки:
«Организация и ведение процессов приготовления
и подготовки к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях
питания по компетенции «Поварское дело»**

1. Цель реализации программы

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

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

Программа разработана в соответствии с:

- профессиональным стандартом "Повар" (утвержден Приказом Минтруда России от 09.03.2022 N 113н);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

По завершению курса обучения выдается: Диплом профессиональной переподготовки.

Рабочие места, которые возможно занять по итогам обучения по программе (трудоустройство на вакансии в организации, самозанятость, работа в качестве индивидуального предпринимателя): повар.

2.2 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен **знать:**

- нормативные документы индустрии;
- принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
- принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;
- принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом;
- характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;
- способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;
- законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;
- основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
- показатели качества и безопасности пищевых продуктов;
- свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
- сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;
- кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;
- пищевую ценность ингредиентов;

- характеристики различных способов приготовления пищи;
- существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;
- строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;
- 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;
- виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;
- технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря;
- 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;
- классические гарниры и дополнения к основным блюдам;
- важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
- виды блюд и тарелок, используемых для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;
- тенденции в презентации блюд;
- стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;
- важность контроля выхода порций в предприятии питания;
- сезонность и колебание цен на ингредиенты;
- процесс заказа продуктов и оборудования;
- факторы, влияющие на стоимость блюд;
- методы калькуляции цены на блюда;
- важность экономии при приготовлении блюд;
- важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;
- доступные решения для хранения продуктов;
- **уметь:**
- соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;
- расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;
- оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
- эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;
- рассчитывать время и трудовые ресурсы;
- соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
- использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;
- использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;
- вносить предложения по усовершенствованию методов работы;
- создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;
- демонстрировать понимание свойств ингредиентов при создании авторских блюд;
- рационально использовать продукты и расходные материалы;
- следить за соблюдением правил личной гигиены;
- выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;
- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);
- хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;
- обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
- применять внутренний бизнес-концепт НАССР;
- использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;

- соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
- определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;
- понимать и использовать маркировку ингредиентов;
- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;
- выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;
- подбирать продукты для фирменных блюд;
- составлять меню для различных событий и ситуаций;
- составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя;
- 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;
- 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;
- применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;
- 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: 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; соусы; десерты;
- подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;
- 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;
- загущать, придавать оттенки вкуса 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 и другую столовую посуду;
- выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;
- изготавливать различные виды макаронных изделий;
- составлять заказы на день;
- составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;
- осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;
- хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения.

Содержание программы

Трудоемкость обучения: **144 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		32	15	12	5	-
1.	Модуль 1. Культура безопасности труда	10	4	4	2	зачет
2.	Модуль 2. Актуальные требования рынка труда.	4	3	-	1	зачет
3.	Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	6	3	2	1	зачет
4.	Модуль 4. Принципы составления меню.	12	5	6	1	зачет
Раздел 2. Профессиональный курс		102	20	78	4	-
1.	Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	6	-	6	-	-
2.	Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере	17	4	12	1	зачет
3.	Модуль 2. Приготовление, оформление и презентация сложной кулинарной продукции	50	12	36	2	зачет
4.	Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных, хлебобулочных,	29	4	24	1	зачет

	кондитерских изделий					
Квалификационный экзамен: - практическая квалификационная работа		10	-	-	10	-
ИТОГО:		144	35	90	19	-

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, ак. час.	В том числе			
			лекции	практ. занятия	промежут. итог. контроль	Форма контроля
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Теоретическое обучение		32	15	12	5	-
Модуль 1. Культура безопасности труда		10	4	4	2	-
1.1	Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.	-	2	-	-	-
1.2	Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	-	2	4	-	-
1.3	Промежуточная аттестация	-	-	-	2	зачет
Модуль 2. Актуальные требования рынка труда.		4	3	-	1	-
2.1	Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого	-	2	-	-	-
2.2	Актуальная ситуация на региональном рынке труда	-	1	-	-	-
2.3	Промежуточная аттестация	-	-	-	1	зачет
Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого		6	3	2	1	-
3.1	Регистрация в качестве самозанятого	-	1	-	-	-
3.2	Налог на профессиональный доход	-	1	-	-	-

	– особый режим налогообложения для самозанятых граждан					
3.3	Работа в качестве самозанятого	-	1	2	-	-
3.4	Промежуточный контроль	-	-	-	1	зачет
Модуль 4. Принципы составления меню.		12	5	6	1	
4.1	Отраслевые особенности организаций питания	-	5	-	-	-
4.2	Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	-	-	6	-	-
4.3	Промежуточная аттестация	-	-	-	1	зачет
Раздел 2. Профессиональный курс		102	20	78	4	
Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией		6	-	6	-	-
1.1	Приготовление простых блюд и закусок	-	-	6	-	-
Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере		17	4	12	1	-
2.1	Приготовление блюд с использованием современного оборудования, новых техник и текстур.	-	4	-	-	-
2.2	Тенденции в сервировке и подачи блюд с использованием современного оборудования	-	-	12	-	-
2.3	Промежуточная аттестация	-	-	-	1	зачет
Модуль 2. Приготовление, оформление и презентация сложной кулинарной продукции		50	12	36	2	-
3.1	Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации сложных холодных блюд и закусок	-	4	12	-	-
3.2	Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации сложных горячих блюд и холодных закусок из птицы	-	4	12	-	-
3.3	Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации сложных	-	4	12	-	-

	горячих блюд из рыбы и горячих закусок из морепродуктов.					
3.4	Промежуточная аттестация	-			2	зачет
Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных, хлебобулочных, кондитерских изделий		29	4	24	1	-
4.1	Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных, хлебобулочных, кондитерских изделий	-	4	-	-	-
4.2	Приготовление различных видов теста для мучных, хлебобулочных изделий	-	-	6	-	-
4.3	Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	-	-	6	-	-
4.4	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: пресного, сдобного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, заварного теста. Методы и способы приготовления, формование изделий и выпечка.	-	-	12	-	-
4.5	Промежуточный контроль	-	-	-	1	зачет
Квалификационный экзамен: - практическая квалификационная работа		10	-	-	10	-
ИТОГО:		144	35	90	19	-

3.3. Учебная программа

Раздел 1. Теоретическое обучение

1. Модуль 1. Культура безопасности.

Лекция 1 (2 часа). Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.

Лекция 2 (2 часа). Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте

Практическое занятие (4 часа).

План проведения занятия:

1. Изучить инструкцию техники безопасности по компетенции «Поварское дело».
2. Провести инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
3. Подготовить рабочее место к началу работы.
4. Подготовить инвентарь и оборудование, разрешённое к использованию.

5. Заполнить таблицу по следующим пунктам: требования охраны труда перед началом, требования охраны труда во время работы, требования охраны труда в аварийных ситуациях, требования охраны труда по окончании работы.

Промежуточная аттестация по модулю в форме зачёта (2 часа).

Тестирование по темам: «Застройка рабочего места в боксе согласно требованиям Инфраструктурного листа», «Правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования».

Модуль 2. Актуальные требования рынка труда.

Лекция 1 (2 часа). Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого

Лекция 2 (1 час). Актуальная ситуация на региональном рынке труда

Промежуточная аттестация в форме зачёта (1 час). Тестирование по темам модуля «Актуальные требования рынка труда».

Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого

Лекция 1 (1 час). Регистрация в качестве самозанятого

Лекция 2 (1 час). Налог на профессиональный доход – особый режим налогообложения для самозанятых граждан

Лекция 3 (1 час). Работа в качестве самозанятого

Практическое занятие (2 часа).

Знакомство с сайтом «Мой налог». Разработка инструкции: «Регистрация самозанятого»

Промежуточная аттестация в форме зачёта (1 час). Тестирование по темам модуля «Общие вопросы по работе в статусе самозанятого»

Зачет по модулю

Модуль 4. Принципы составления меню.

Лекция 1 (5 часов). Отраслевые особенности организаций индустрии питания. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей

Практическое занятие (6 часов). Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню.

1. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, преysкуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2. Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом предприятия питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.

3. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.

4. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингента ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.

5. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента.

6. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.

Промежуточная аттестация в форме зачёта (1 час). Тестирование по темам модуля «Принципы составления меню»

Раздел 2. Профессиональный курс

Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией

Практическое занятие (6 часов) Приготовление простых блюд и закусок

План проведения занятия:

1. Определение уровня имеющихся знаний, умений и навыков по приготовлению простых блюд и закусок для понимания стартового уровня владения компетенцией «Поварское дело».
2. Умения и навыки проверяются с помощью выполнения практических заданий:
3. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
4. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности.
5. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.
6. Приготовление горячей вегетарианской закуски ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления по предоставленным технологическим картам.
7. Приготовление горячего блюда из птицы с двумя видами гарниров, горячим соусом по предоставленным технологическим картам.
8. Убрать рабочее место.
9. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере

Лекция 1 (4 часа) Приготовление блюд с использованием современного оборудования, новых техник и текстур.

Вопросы, выносимые на занятие:

1. Современное оборудование и инвентарь для предприятий общественного питания: пароконвектомат, шкаф шоковой заморозки, погружной термостат, гомогенизатор Пакоджет, витаминкс, термомикс, дегидратор, центрифуга, антигриль, кремер для взбивания (кулинарный сифон), смокинг ган.

2. Особенности использования новых техник и технологий: пенообразователи, гелеобразователи, ферментация, текстуризация, в том числе текстуры молекулярной кухни, дегидрирование, жарка в азоте, криоконцентрация, экстрагирование.

3. Форматы предприятий общественного питания такие как: Fast Casual, Quick Service Restaurant, Casual Dining, Street food, Fast food, Free flow, Fine Dining. Примеры предприятий,

существующих в России и наиболее быстро развивающихся и востребованных в настоящее время, подходящих к данным форматам.

Практическое занятие (12 часов) Тенденции в сервировке и подаче блюд с использованием современного оборудования.

План проведения занятия:

1. Демонстрация преподавателем приготовления и подачи блюд с использованием современного оборудования и инвентаря, методы и варианты сервировки блюд с использованием новых техник выкладки основных блюд, гарниров и соусов. Приготовление элементов декора, для горячих, холодных блюд и десертов с использованием современного оборудования, инвентаря, техник и технологий приготовления.

Модуль 2. Приготовление, оформление и презентация сложной кулинарной продукции

Лекция 1 (4 часа) Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации сложных холодных блюд и закусок

Вопросы, выносимые на занятие:

1. Технологический цикл приготовления сложных холодных блюд и 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 сложных холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению сложных холодных блюд и закусок. Виды, назначение современного технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению сложных холодных блюд и закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.
3. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании соусов, салатных заправок, дрессингов, 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, соус майонез, холодных соусов, холодные пены, пены из растительных масел, коктейльные пены, замороженные пены (пенки, эспумы, муссы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Аэрированные соусы и супы. Газирование фруктов и овощей с помощью кулинарного сифона. 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. Современные тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуски, 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 холодных закусок разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления: канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных продуктов; карпаччо (из мяса и рыбы); тартара; паштета (из говяжьей или куриной печени), паштетов и муссов глазированных; овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингерфуд), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде (пакоджет); термомиксинга, масляных смесей (масла зеленого, масло морковного, масла

перечного, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Правила хранения 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. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

Практическое занятие (12 часов) Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации сложных холодных блюд и закусок

План проведения занятия:

1. Практика работы в команде, организация работы в боксе. Слушатели отрабатывают навыки приготовления сложных холодных блюд и закусок. Приготовление сложных холодных блюд и закусок и декоративных элементов для украшения.
2. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
3. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.
4. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.
5. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.
6. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
7. Составить меню блюд.
8. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
9. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления сложных холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. Применить приправы, специи.
10. Произвести приготовление сложных холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
11. Приготовить (на выбор 1-2 соуса/блюда из каждой группы):
 - ✦ салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, соус майонез, холодные соусы, холодные пены, пены из растительных масел, коктейльные пены, замороженные пены (пенки, эспумы, муссы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни;
 - ✦ масляные смеси (масло зеленое, масло морковное, масло перечное, масло раковое/крабовое, масло анчоусное, масло сырное, желтковая паста, сырная паста, масло грибное; масло креветочное; чесночное масло);
 - ✦ салаты сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья), используя современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи;
 - ✦ карпаччо (из мяса и рыбы);
 - ✦ фуршетные закуски (тапас, ово-лакто, фингерфуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде;
 - ✦ паштет (из говяжьей или куриной печени), паштет и муссы глазированные;
 - ✦ овощные и фруктово-ягодные равиоли с различными начинками.
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.

Лекция (4 часа) Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации сложных горячих блюд и холодных закусок из птицы

Вопросы, выносимые на занятие:

1. Технология приготовления сложных холодных закусок из птицы.
2. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании сложных холодных закусок из домашней птицы. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение.
3. Современные технологии и методы приготовления. Приготовление сложных холодных закусок из птицы разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Правила хранения сложных холодных закусок из птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов сложных холодных закусок из птицы.
4. Современные методы приготовления рулетов фаршированных из птицы из разных частей тушки, с использованием низкотемпературных технологий (пароконвектомат, Су вид), галантин из курицы. Приготовление рулетов из рубленой и кнельной массы птицы, с использованием куттера, Термомиксера, пакоджета.
5. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соусов, гарниров. 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 (12 часов) Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации сложных горячих блюд и холодных закусок из птицы

План проведения занятия:

1. Занятие проходит в лаборатории. Практика работы в команде, организация работы в боксе. Слушатели отрабатывают навыки приготовления сложных холодных закусок из птицы. Приготовление сложных холодных закусок из птицы и декоративных элементов для украшения.
2. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. 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. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления холодных закусок из птицы разнообразного ассортимента. Применить приправы, специи.

8. Произвести приготовление холодных закусок из птицы разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
9. Приготовить:
 - ↳ рулет, фаршированный из птицы из разных частей тушки, с использованием низкотемпературных технологий (пароконвектомат, Су вид);
 - ↳ рулеты из рубленной и кнельной массы птицы, с использованием куттера.
10. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
11. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
12. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
13. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
14. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.
15. Дать оценку качества приготовленных блюд.
16. Убрать рабочее место.
17. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
18. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Лекция (4 часа) Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации сложных горячих блюд из рыбы и горячих закусок из морепродуктов.

Вопросы, выносимые на занятие:

1. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы.
2. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании сложных горячих блюд из рыбы. Международные наименования различных видов рыб. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
3. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. Приготовления сложных горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания.
4. Приготовление блюд из рыбы с использованием низкотемпературного приготовления (Су вид, пароконвектомат), приготовление рулетов из рыбы, холодное копчение (смокинг ган). Правила хранения сложных горячих блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции.
5. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд из рыбы.
6. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соусов и гарниров. 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 (12 часов) Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации сложных горячих блюд из рыбы и горячих закусок из морепродуктов.

План проведения занятия:

1. Занятие проходит в лаборатории. Практика работы в команде, организация работы в боксе. Слушатели отрабатывают навыки приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Приготовление сложных горячих блюд из рыбы и декоративных элементов для украшения.
2. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
3. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.
4. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.

5. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.
6. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
7. Составить меню блюд.
8. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
9. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления сложных горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента. Применить приправы специи.
10. Произвести приготовление сложных горячих блюд из рыбы 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. 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.

Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка мучных, хлебобулочных кондитерских изделий

Лекция 1 (4 часа) Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных, хлебобулочных, кондитерских изделий

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. Правила маркировки.

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. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления: холодных десертов разнообразного ассортимента

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

6. 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 (6 часов). Приготовление различных видов теста для мучных, хлебобулочных изделий

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 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.
9. Использовать современные техники и методы приготовления холодных и горячих десертов. Применить специи, ароматические вещества.
10. Продемонстрировать работу с текстурами. Отработать приготовление различных видов теста и отделочных полуфабрикатов.
11. Приготовления: пирожкового теста, для блинов, оладий, для булочек, рогалик с маком и т.д. Методы и способы формование изделий и выпечка.
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 (6 часов). Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий

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 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.
9. Использовать современные техники и методы приготовления холодных и горячих десертов. Применить специи, ароматические вещества.
10. Продемонстрировать работу с текстурами. Отработать приготовление различных видов теста и отделочных полуфабрикатов.
11. Приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок
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 (12 часов). Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: пресного, сдобного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, заварного теста. Методы и способы приготовления, формование изделий и выпечка.

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 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.

9. Использовать современные техники и методы приготовления холодных и горячих десертов. Применить специи, ароматические вещества.
10. Продемонстрировать работу с текстурами. Отработать приготовление различных видов теста и отделочных полуфабрикатов.
11. Приготовления: кексы, печенья, коржики, рулеты, ромбабы, пироги разнообразного ассортимента.
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.

Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием

Промежуточная аттестация в форме зачёта (1 час) Тестирование по темам модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента»

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

Лабораторныера боты	Лаборатория	Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов

Материально-техническое оснащение рабочего места слушателя программы:

Видзанятий	Наименование помещения	Наименованиеоборудова ния	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
Практическиезан ятия	Аудитория	Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Бумага А4	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Скотчдвухсторонний	1	Характеристики позиции на 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		
Лабораторныера боты	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-подставкаподпароконвек томат	1	Размер зависит от модели пароконвектомата.
		Пароконвектомат	1	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
		Весынастольныеэлектронн ые (профессиональные)	1	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешевния не более 5г.

		Плита индукционная	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.
		Подставка под индукционную плиту	1	Размер зависит от модели плиты. Если плиты однокомфорочные или двухкомфорочные указывается поверхность на которую они устанавливаются.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	3	GN 1/1 530x325x20 мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/1 530x325x65 мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 2/3 354x325x20 мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	1	GN 2/3 354x325x40 мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/2 265x325x20 мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	1	GN 1/2 265x325x65 мм
		Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/3 176x325x20мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/3 176x325x40мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	1	GN 1/3 176x325x65мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	1	GN 1/4 265x162x20мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	1	GN 1/4 265x162x65мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/6 176x162x65мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/9 176x105x65мм.
		Планетарный миксер	1	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания
		Шкаф холодильный	1	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
		Стеллаж 4-х уровневый	1	800x500x1800 „меньше размеры недопустимы.
		Мойка односекционная с столешницей	1	1000x600x850. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
		Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+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
		Тарелка глубокая белая	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
		Наборкондитерскихнасадок	1	Материал нержавеющая сталь, минимум 12 штук
		Наборкондитерскихформ (квадрат)	1	от 3 до 5 шт нержавеющая сталь .Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Наборкондитерскихформ (круг)	1	Н= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм,от 3 до 5 шт нержавеющая сталь
		Мискинержавеющаясталь	3	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
		Мискинержавеющаясталь	3	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
		Мискинержавеющаясталь	3	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
		Мискинержавеющаясталь	1	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
		Мискапластик	2	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см
		Прихватка–варежкатермостойкаясиликоновая	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Набор пинцетов для оформления блюд	1	Не менее 3 шт. Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Ножницыдлярыбы, птицы	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Ковёрдиэлектрический	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Пергаментрулон	1	Не менее 10м
		Фольгарулон	1	Не менее 10м
		Скатерть для презентационного стола белая	-	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Бумажныеполотенца	4	Двухслойные, одноразовые
		Губкадлямытьяпосуды	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
		Стаканыодноразовые	10	200мл
		Пакетыдлямусора	-	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, 10x15=5шт)	20	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
	Масло растительное для фритюра	6	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
	Общая инфраструктура		
	Шкаф шоковой заморозки	1	Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
	Гастростол 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 0,7кВт
	Фритюрница	1	Объемом 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	Объем чаши не менее 2л.
	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