

«УТВЕРЖДАЮ»
Директора ТОГБПОУ «Колледж
торговли, общественного питания и
сервиса»
М.Н. Кузнецова _____
10 января 2025г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии «16675 «Повар», 3 разряд
Форма обучения – очная
Трудоемкость – 144 часа

Автор(ы):
Полянина Л.А.
Преподаватель ТОГБПОУ «КТОПиС»

г. Тамбов

2025 г.

1. **Пояснительная записка к программе профессионального обучения по профессии «16675 Повар» с учетом стандарта по компетенции «Поварское дело»**

1.1. **Общая краткая характеристика профессии:** вида профессиональной деятельности (ВПД)

- Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания; цель ВПД - Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

1.2. **Нормативно-правовые основания разработки**

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

Спецификации стандартов по компетенции «Поварское дело»;

Профессиональный стандарт «Повар» (Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н)

- МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПРИКАЗ от 5 ноября 2024 г. № 768 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПЕРЕЧНЯ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ, ПО КОТОРЫМ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ.

Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

Письмо Минобрнауки России 22.01.2015 №ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;

Устав ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания сервиса».

1.3. **Цель и задачи реализации программы**

Цель: обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, с учетом спецификации стандарта по компетенции «Поварское дело».

1.4. **Форма, сроки обучения, объём часов, режим обучения:** форма обучения - очная, объем часов - 144 академических часа, режим обучения - 4 часа в день

1.5. **Категория обучающихся:** лица, не имеющие свидетельство о профессии рабочего/должности служащего. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

2. **Перечень компетенций и планируемые результаты освоения программы**

2.1. В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя должны быть сформированы компетенции, в соответствии с разделом 2.1. программы.

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

- понятие о компетенциях и стандарт компетенции «Поварское дело»;
- современные технологии в профессиональной сфере деятельности;

- принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
- 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,

В результате освоения программы слушатель должен 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.

3. Формы контроля и оценки результатов освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу (в форме демонстрационного экзамена) и проверку теоретических знаний (тестирование).

4. Календарный учебный график

Срок реализации программы составляет 2 месяца (8 недель)

№ п/п	Курсы (предметы, модули)	Недели							
		1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя	6 неделя	7 неделя	8 неделя
1.	Теоретическое обучение	20	20						
2.	Производственное обучение			20	20				
3.	Практика на производстве					20	20	20	
4.	Квалификационный экзамен								4
	ИТОГО: 144	20	20	20	20	20	20	20	4

5. Учебно-

тематический план

№	Наименование раздела, дисциплины (модуля) и тем	Всего аудиторных часов	В том числе		Промежуточная и итоговая аттестация
			теория	практика	
1	Раздел 1. Теоретическое обучение	24	10	8	6

1.1	Модуль 1. Стандарты компетенции «Поварское дело».	8	2	4	2
1.1.1	Спецификация стандарта по компетенции	6	2	4	
1.2¹	Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	3	2		1
1.2.1	Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого	0,5	0,5		
1.2.2	Актуальная ситуация на региональном рынке труда	0,5	0,5		
1.1.3	Современные технологии в профессиональной сфере, соответствующей компетенции	1	1		

1.3	Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	3	2		1
1.3.1	Регистрация в качестве самозанятого	1	1		
1.3.2	Налог на профессиональный доход - особый режим налогообложения для самозанятых граждан	0,5	0,5		
1.3.3	Работа в качестве самозанятого	0,5	0,5		
1.3	Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	10	4	4	2
1.3.1	Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности	1 2	2		

1.3.2	Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	4	2	4	
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	110	33	66	11
2.1	Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	6		4	2
2.1.1	Приготовление простых блюд и закусок	4		4	
2.2	Модуль 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	22	6	14	2
2.2.1	Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента	6	6		

2.2.2	Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов	2		2	
2.2.3	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нежирного водного сырья	4		4	
2.2.4	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов, полуфабрикатов из домашней птицы и дичи	4		4	
2.3	Модуль 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	40	12	26	2
2.3.1	Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	12	12		

2.3.2	Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента	6		6	
2.3.3	Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	4		4	
2.3.4	Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	4		4	
2.3.5	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	6		6	
2.3.6	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента	6		6	
2.4	Модуль 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	28	8	18	2
2.4.1	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	8	8		
2.4.2	Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента	4		4	
2.4.3	Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	6		6	
2.4.4	Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента	8		8	
2.5	Модуль 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента	10	4	4	2
2.5.1	Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	3	2		1

2.5.2	Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	7	2	4	1
2.6.	Специфика трудоустройства обучающихся в составе студенческих отрядов	4	3		1
3	Квалификационный экзамен	10			10
3.1	Проверка теоретических знаний: тестирование	2			2
3.2	Практическая квалификационная работа «Поварское дело»	8			8
	ИТОГО:	144	40	76	28

6. Содержание учебной программы

1. Раздел 1. Теоретическое обучение

Модуль 1. Стандарты компетенции «Поварское дело».

Тема 1.2.1 Актуальное описание компетенции. Спецификация стандарта компетенции.

Лекция Вопросы, выносимые на занятие:

Практическое занятие. План проведения занятия:

Промежуточная аттестация в форме зачёта. Тестирование по темам: «Стандарт «Поварское дело», «Стандартов по компетенции «Поварское дело»».

Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере

Тема 1. Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого.

Тема 2. Актуальная ситуация на региональном рынке труда

Тема 3. Современные технологии в профессиональной сфере, соответствующей компетенции

Тема 1.1.1. Приготовление блюд с использованием современного оборудования, новых техник и текстур.

Лекция. 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.

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Отработка навыков по использованию в работе пароконвектомата, погружного термостата (Sous Vide), гомогенизатора Пакоджет, витаминкса, термомикса, дегидратора, кремера для взбивания, смокинг ган.

Тема 1.1.2. Создание новых вкусовых сочетаний, основанных на научных данных и современных тенденциях.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Понятие и принципы фудпейринга. Теория миксологии.
2. Современные принципы формирования вкусо-ароматических комплексов кулинарных блюд и изделий.

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Разработка новых кулинарных сочетаний, основанных на научных данных и современных тенденциях по заданию, определённом преподавателем.

Промежуточная аттестация в форме зачёта. Тестирование по темам: «Современное оборудование и инвентарь в индустрии питания», «Новые техники и технологии», «Формирование вкусо-ароматических комплексов кулинарных блюд и изделий».

Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого

Тема 1. Регистрация в качестве самозанятого

Тема 2. Налог на профессиональный доход - особый режим налогообложения для самозанятых граждан.

Тема 3. Работа в качестве самозанятого.

Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности

Тема 1.4.1 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Расстановка оборудования в боксе с учётом последовательности выполнения технологических операций и требований техники безопасности.

Тема 1.4.2 Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте

Практическое занятие. 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.

Тема 1.4.3 Промежуточная аттестация по модулю в форме зачёта.

1. Раздел 2. Профессиональный курс

1.1. Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией

Тема 2.1.1 Приготовление простых блюд и закусок

Практическое занятие. 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:
 - 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. Приготовление горячей вегетарианской закуски ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления по предоставленным технологическим картам.
 5. Приготовление горячего блюда из птицы по предоставленным технологическим картам.
 6. Убрать рабочее место.
 7. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

Промежуточная аттестация по модулю в форме зачёта.

Оценивание знаний проводится с помощью тестов.

Тестирование направлено на выявление имеющихся у слушателей знаний по компетенции «Поварское дело»:

об ингредиентах и меню;

правил санитарии и гигиены, техники безопасности и норм охраны здоровья,

применении различных методов тепловой обработки,

изготовлении и презентации блюд

1.2. Модуль 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Тема 2.2.1. Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента.

Лекция. 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. Правила маркировки.

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. Правила маркировки.

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.

Тема 2.2.2. Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов

Практическое занятие. 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» (macedonienne))
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.

Тема 2.2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья

Практическое занятие. 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 рецептур.

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.

Тема 2.2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов

Практическое занятие. 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 куска 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 рецептов.

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.

Тема 2.2.5. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи

Практическое занятие. 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.

Промежуточная аттестация в форме зачёта. Тестирование по темам: «Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента», «Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов, из рыбы и нерыбного водного сырья, из мяса и мясных продуктов, из домашней птицы и дичи».

1.2. Модуль 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема 2.3.1. Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации 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. Правила маркировки.

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 веществ. 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.

Тема 2.3.2. Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента

Практическое занятие. 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.

Тема 2.3.3 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Практическое занятие. 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.

Тема 2.3.4. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Практическое занятие. 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 (Sous Vide), 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.

Тема 2.3.5. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Практическое занятие. 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);

блюда из рыбы, используя способы жарки (основным, во фритюре, на гриле, кляр, темпура), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями.

12. Продемонстрировать способы варки вакуумированных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья в пароконвектомате и погружном термостате (Sous Vide), способы жарки (основным, во фритюре, на гриле, кляр, темпура), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями.

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.

Тема 2.3.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента

Практическое занятие. 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.

Промежуточная аттестация в форме зачёта. Тестирование по темам: «Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента.

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

Тема 2.4.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Лекция. 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. Правила маркировки.

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.

8. 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. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

4. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента. 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, фингер фуд), 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 креветочного, 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. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

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.

Тема 2.4.2. Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента.

Практическое занятие 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 (на выбор 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.

Тема 2.4.3. Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента

Практическое занятие. 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, фингер фуд), 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; селедочное 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.

Тема 2.4.4 Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента

Практическое занятие. 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, витаминсинга, 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.

Промежуточная аттестация в форме зачёта. Тестирование по темам: «Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Приготовление соусов, салатных заправок, салатов, бутербродов, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента».

2.5. Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента

Тема 2.5.1. Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента.

Лекция. 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. Технология приготовления теста песочного, бисквитного, воздушного, заварного. Виды отделочных полуфабрикатов: помада, карамель, желе, глазурь.

9. 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 (Sous Vide), витаминизация, 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.

Тема 2.5.2. Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента

Практическое занятие. 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 глазурью, 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. Промежуточная аттестация в форме зачёта. Тестирование по темам: «Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента» «Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента».

2.6. Специфика трудоустройства обучающихся в составе студенческих отрядов.

Тема 2.6.1 Основные преимущества студенческих отрядов для работодателей по сравнению с другими работниками.

Тема 2.6.2 Уровни трудовых проектов Молодёжной общероссийской общественной организации «Российские студенческие отряды» (РСО). Порядок организации трудовых проектов РСО.

Тема 2.6.3 Права и обязанности участника трудового проекта РСО, в том числе согласование с заказчиком кандидатуры для трудоустройства, прохождение первичного и периодического медицинского освидетельствования, выполнение производственных показателей в структурных подразделениях и другое.

7. Оценочные средства

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»)) или четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний (тестирование).

Для итоговой аттестации используется комплект оценочной документации. Баллы за выполнение заданий выставляются в соответствии со схемой начисления баллов. Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Перевод баллов в оценку осуществляется в соответствии с таблицей:

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Количество набранных баллов	0-4,99	5-14,99	15-23,99	24-34,75

Паспорт комплекта оценочной документации

Комплект оценочной документации № 1.2 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена

КОД № 1.2, рекомендован для оценки на соответствие уровням квалификации.

1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со спецификацией стандарта, проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.2 (Таблица 1)

Таблица 1.

Раздел	Наименование раздела	Важность (%)
1.	Организация и управление работой.	1,60
2.	Навыки коммуникации и работы с клиентами.	1,50
3.	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.	5,00
4.	Знания об ингредиентах и меню.	2,15
5.	Подготовка ингредиентов.	6,00
6.	Применение различных методов тепловой обработки.	5,00
7.	Изготовление и презентация блюд.	10,30
8.	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.	3,20

Таблица 2.

Раздел	Наименование раздела
1.	Организация и управление работой. Специалист должен знать и понимать: • Все нормативные документы индустрии; • Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса; • Важность эффективной командной работы; Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации; Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности; • Принцип непрерывного профессионального роста, включая

	информированность об актуальных гастрономических тенденциях; Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом. Специалист должен уметь: Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью; • Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства. • Координировать действия при решении задач; • 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; • Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом; • 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; • Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе; • 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; Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач; • Самостоятельно определять цели и достигать их; • Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.
2.	Навыки коммуникации и работы с клиентами. Специалист должен знать и понимать: Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; • Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания; • Важность меню как средства информации и инструмента продаж; Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню; • Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями; Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками. Специалист должен уметь: • Следить за соблюдением правил личной гигиены; • Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; • Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления

	блюд; Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; □ Планировать и реализовывать рекламные кампании.
3.	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. Специалист должен знать и понимать: 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; - Причины порчи пищи; Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. Специалист должен уметь: 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.
4.	Знания об ингредиентах и меню. Специалист должен знать и понимать: - Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством; - 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; Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи; - Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов; - Виды и стили составления меню; - Баланс при составлении меню; - Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов; Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки. Специалист должен уметь: - Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования; Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами; - Понимать и использовать маркировку ингредиентов; Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей; 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 с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя; - Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя.
	Подготовка ингредиентов.

5.	Специалист должен знать и понимать: • 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; • Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря. Специалист должен уметь: • 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.
6.	Применение различных методов тепловой обработки.
	Специалист должен знать и понимать: 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. Специалист должен уметь: 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.
7.	Изготовление и презентация блюд. Специалист должен знать и понимать: • 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. Специалист должен уметь: 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 гостей; • 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.
8.	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет. Специалист должен знать и понимать: • Сезонность и колебание цен на ингредиенты; • Рыночные принципы торговли; • Существующих местных, государственных и международных поставщиков; • Общие условия оплаты и доставки; • Процесс заказа продуктов и оборудования; • Факторы, влияющие на стоимость блюд; • Методы калькуляции цены на блюда;

	2. Формат: Демонстрационный экзамен Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.; Доступные решения для хранения продуктов. Специалист должен уметь: • Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; • Составлять заказы на день; Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия; Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов; • Заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку; 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; • Отчитываться за потери при хранении; • Рассчитывать затраты на хранение; • Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада; Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ; • Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.
--	--

1.

Очный

3.Форма участия:

Индивидуальная

4.Обобщенная оценочная ведомость

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные) (Таблица 3).

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 34.75.

Таблица 3.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнен ия Модуля	Проверя емые разделы	Баллы		
					Судейс кие	Объек тивн ые	Общие
1.	1	Горячая закуска (из овощей), в том числе работа	6,5	1,2,3,4,5, 6,7,8	14,60	11,30	25,90
2.		Горячее блюдо - птица		1,2,3,4,5, 6,7,8	3,00	1,55	4,55
3.		Десерт		1,2,3,4,5, 6,7,8	2,90	1,4	4,30
	Итого				14,25	20,5	34,75

5.Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке.

5.1 Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена - 6 чел.

6.1 Расчет количества экспертов, исходя из количества рабочих мест и участников, осуществляется по схеме согласно Таблице 4:

Таблица 4.

Количество постов-рабочих мест	1-4	5-8	9-12	13-16	17-20	21-25
Количество участников						
От 1 до 5	6					
От 6 до 10		6				
От 11 до 15			6			
От 16 до 20				6		
От 21 до 25					6	6

8. Учебно-методическое обеспечение программы

8.1 Учебно-методическое обеспечение программы

- техническое описание компетенции;
- комплект оценочной документации по 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.

8.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Профессиональный стандарт «Повар» (Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н)

2. ПРИКАЗ от 5 ноября 2024 г. № 768 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПЕРЕЧНЯ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ, ПО КОТОРЫМ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ

3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

4. План мероприятий реализации федерального проекта «Профессионалы» (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)», утвержденный

протоколом проектного комитета по национальному проекту «Образование» от 7 декабря 2018 г. № 3

5. Паспорт национального проекта «Образование», утверждённый президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам (протокол от 24 декабря 2018 г. № 16)

6. Паспорт приоритетного проекта «Образование» по направлению «Подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров с учетом 4 современных стандартов и передовых технологий» («Рабочие кадры для передовых технологий»), утвержденный протоколом заседания Президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам от 25 октября 2016 года №9

7. Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 года № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»

8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01 -М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, Юс.

11. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 11 с.

12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014,- III, 16 с.

13. ГОСТ 3 1988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. -Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 10 с.

Интернет-ресурсы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

6. <http://fcior.edu.ru>

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)
Лекции	Аудитория	Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Ноутбук или 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
		Ноутбук или стационарный компьютер	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов

Лабораторные работы	Лаборатория	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
		Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Ноутбук или 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
Тестирование	Аудитория	Экран для проектора	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)
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
		Ручка шариковая	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Степлер со скобами	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Скрепки канцелярские	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Файлы А4	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Маркеры цветные	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов

		Планшет формата А4	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Скотч широкий	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Нож канцелярский	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
Лабораторные работы	Лаборатория	Стол производственный	3	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
		Стол-подставка под пароконвектомат	1	Размер зависит от модели пароконвектомата.
		Пароконвектомат	1	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
		Весы настольные электронные (профессиональные)	1	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания 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.
		Гastroемкость из нержавеющей стали	3	GN 1/1 530x325x20 мм.

		Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/1 530x325x65 мм.
		Гастроемкость из нержавеющей	2	GN2/3 354x325x20 мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	1	GN2/3 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 со 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
	Тарелка глубокая белая	1	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора
	Тарелка круглая белая плоская	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
	Сотейник для индукционных плит	2	Объемом 0,6л
	Сотейник для индукционных 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, H=206, B=110
	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	1	Материал нержавеющая сталь
	Гриль сковорода для inductionных плит (с антипригарным покрытием)	1	Диаметром 24см
	Набор разделочных досок, пластиковые	1	Минимальные размеры H=18, L=600, B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров
	Мерный стакан	1	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.
	Венчик		Не менее 240 мм
	Сито для протирания	1	Диаметр от 20-25 см
	Сито для протирания	1	Диаметр от 7-10 см
	Сито (для муки)	1	Диаметром 24 см
	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	1	Диаметром 24см
	Подставка для разделочных досок металлическая	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
	Лопатки силиконовые		Характеристики позиции на усмотрение организаторов
	Лопатка деревянная	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
	Ложки столовые	10	Материал нержавеющая сталь
	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	1	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.
	Силиконовый коврик	1	Размер 300х400 мм, рабочая температура от - 40°C до + 230°C

	Силиконовая форма "кнели"	1	Материал пищевой силикон
	Силиконовая форма полусфера средняя	1	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см
	Силиконовая форма полусфера большая	1	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см
	Овощечистка	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
	Лопатка -палетка изогнутая	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов

		Щипцы универсальные	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
		Форма для выпечки тартов круг	3	перфорированная, нержавеющая сталь d-8см
		Форма для выпечки тартов овал	3	перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм
		Набор кондитерских форм (круг)	1	H= 32 мм, Dmax=115MM/Dmin=20MM,ОТ 3 до 5 шт нержавеющая сталь
		Миски нержавеющая сталь	3	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
		Миски нержавеющая сталь	3	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
		Миски нержавеющая сталь	3	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
		Миски нержавеющая 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 пищ. продуктов	30	500мл
		Контейнеры одноразовые для пищ. продуктов	30	300мл
		Контейнеры одноразовые для пищ. продуктов	30	1000мл
		Стаканы одноразовые	10	200мл
		Пакеты для мусора	-	60 л
		Пакеты для мусора	-	200 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 20х30 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 N20	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Баллоны с газом C02	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Вакуумные пакеты, разных размеров (20х30=10 шт, 16х23=5шт, 10х15=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
		Гастроемкость из нержавеющей	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
Тестирование	Аудитория	Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов

		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
--	--	------	---	---