

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «КППК»

_____ Г.М. Ахиярова

«__» _____ 2021г.

**Дополнительная профессиональная программа
профессиональной переподготовки
«Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к
реализации блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях
питания (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское
дело»)**

г. Кудымкар, 2021

**Дополнительная профессиональная программа
профессиональной переподготовки
«Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к
реализации блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях
питания (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское
дело»)**

1. Цели реализации программы

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки направлена на получение компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности, приобретение новой квалификации, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

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

№ п/п	Содержание вновь формируемой компетенции
1	Организация и управление работой
2	Навыки коммуникации и работы с клиентами
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда
4	Знания об ингредиентах и меню
5	Подготовка ингредиентов
6	Применение различных методов тепловой обработки
7	Изготовление и презентация блюд
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет

Квалификация, присваиваемая по итогам освоения программы: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Программа разработана в соответствии с:

- спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»;
- профессиональным стандартом «Повар» (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 610н);
- федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (утвержден Минобрнауки России от 09.12. 2016 г. № 1565).

К освоению программы допускаются лица, имеющие или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

2.2. Требования к результатам освоения программы

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

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- 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.
- 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.
- 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.
- 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;
 - 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;
- 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.
- 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.
- современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- 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;
- важность контроля выхода порций в предприятии питания;
- 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;
- важность экономии при приготовлении блюд;
- важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;
- системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептов, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;
- доступные решения для хранения продуктов;

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;
- 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.
- 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.
- 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 пожеланий гостя.

- правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;
- демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;
- подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;
- производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;
- 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;
- 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 рассчитать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
- 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 и другую столовую посуду;
- выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;
- изготавливать различные виды макаронных изделий.
- 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 онлайн 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 информационных технологий;
- 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.

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Трудоемкость обучения: 256 академических часов.

Форма обучения: очная или очная с применением дистанционных образовательных технологий.

3.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, ак. час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог. конт роль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело». Разделы спецификации	8	4	2	2	зачет
2.	Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	2	2			
3.	Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	2	2			
4.	Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	8	4	2	2	зачет
5.	Модуль 5. Современные технологии в профессиональной сфере	8	4	3	1	зачет
6.	Модуль 4. Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	6		4	2	зачет
7.	Модуль 5. Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	24	10	12	2	экзамен
8.	Модуль 6. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий сложного ассортимента	140	42	96	2	экзамен

9.	Модуль 7. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	50	34	14	2	экзамен
10	Итоговая аттестация	8			8	ДЭ ¹
	ИТОГО:	256	102	133	21	

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, ак. час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело». Разделы спецификации	8	4	2	2	зачет
1.1	Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	6	4	2		
1.2	Промежуточная аттестация	2			2	зачет
2.2	Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	2	2			
2.1	Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого	1	1			
2.2	Актуальная ситуация на региональном рынке труда	1	1			

¹ Демонстрационный экзамен по компетенции.

² Занятия по темам 2.1. и 2.2 проводятся с участием представителей профильных органов исполнительной власти субъекта Российской Федерации и/или органов местного самоуправления муниципального образования.

3.	Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	2	2			
3.1	Регистрация в качестве самозанятого	0,5	0,5			
3.2	Налог на профессиональный доход – особый режим налогообложения для самозанятых граждан	0,5	0,5			
3.3	Работа в качестве самозанятого	1	1			
4.	Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	8	4	2	2	зачет
4.1	Требования охраны труда и техники безопасности	2	2			
4.2	Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции	4	2	2		
4.3	Промежуточная аттестация	2			2	зачет
5.	Модуль 5. Современные технологии в профессиональной сфере	8	4	3	1	зачет
5.1	Новые виды приемов термической обработки. Региональная кухня и использование отечественных продуктов.	2	2			
5.2	Современные виды оборудования, инструментов, инвентаря.	3	1	2		
5.3	Современные тенденции в сервировке тарелки и подаче блюд	2	1	1		
5.4	Промежуточная аттестация	1			1	зачет
6.	Модуль 6. Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	6		4	2	
6.1	Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	6		4	2	

6.1.1	Приготовление простых блюд и закусок	4		4		
6.1.2	Промежуточная аттестация	2			2	зачет
7.	Модуль 7. Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	24	10	12	2	зачет
7.1	Правила организации рабочего места в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.	10	6	4		
7.2	Соблюдение норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).	12	4	8		
7.3	Промежуточная аттестация	2			2	зачет
8.	Модуль 8. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий сложного ассортимента потребителей	140	42	96	2	зачет
8.1	<i>Раздел 1. Санитария и гигиена</i>	8	6	2		
8.1.1	Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд	2	2			
8.1.2	Использование производственных инструментов и приспособлений в соответствии с инструкциями	4	2	2		
8.1.3	Знания об ингредиентах и меню. Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд. Кулинарное использование сырья в зависимости от его	2	2			

	свойств и типа предприятия питания					
8.2	Раздел 2. Подготовка ингредиентов	16	8	8		
8.2.1	Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке. Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение	4	2	2		
8.2.2	Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование	4	2	2		
8.2.3	Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи	4	2	2		
8.2.4	Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления. Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке	4	2	2		
8.3	Раздел 3. Применение различных методов тепловой обработки	8	4	4		
8.3.1	Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню. Влияние тепловой обработки на ингредиенты.	4	2	2		
8.3.2	Применение современных технологий и методов приготовления пищи.	4	2	2		
8.3.3	Раздел 4. Изготовление и презентация блюд	108	24	82		
8.3.4	Организация работы повара по обработке сырья,	30	6	24		

	приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента					
8.3.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	6	30		
8.3.6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	24	6	18		
8.3.7	Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента	16	6	10		
8.3.8	Промежуточная аттестация	2			2	экзамен
9.	Модуль 9. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	50	34	14	2	экзамен
9.1	Организация и управление работой	30	18	12		
9.2	Разработка различных видов меню	18	16	2		
9.3	Промежуточная аттестация	2			2	экзамен
10.	Итоговая аттестация	8			8	ДЭ
10.1	Демонстрационный экзамен по компетенции	8			8	ДЭ
	ИТОГО:	256	102	133	21	

3.3. Учебная программа

1. Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело». Разделы спецификации.

Тема 1.1 Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Понятие о компетенциях. Стандарт компетенции WSI «Поварское дело» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины).
2. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело». Разделы спецификации.

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Изучение разделов технического описания компетенции «Поварское дело».
2. Заполнение таблицы названия разделов технического описания.
3. Изучение разделов спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело» (WSSS).
4. Заполнения таблицы распределения разделов WSSS по важности в (%).

1.2 Промежуточная аттестация в форме зачёта. Тестирование по темам: «Стандарт компетенции WSI «Поварское дело», «Спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело» (WSSS)».

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

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 4.1 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности стандартов Ворлдскиллс.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Застройка рабочего места в боксе согласно требованиям Инфраструктурного листа.
2. Расстановка оборудования в боксе с учётом последовательности выполнения технологических операций и требований техники безопасности.

Тема 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.

4.3 Промежуточная аттестация по модулю в форме зачёта.

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

Модуль 5. Современные технологии в профессиональной сфере

Тема 5.1. Новые виды приемов термической обработки. Региональная кухня и использование отечественных продуктов

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Новые виды приемов термической обработки.
2. Современные технологии в приготовлении блюд.
3. Новое и актуальное – подача одного продукта, но в разных текстурах.
4. Требование времени – только натуральные ингредиенты, отказ от использования добавок и красителей, сохранение естественного вкуса и пользы сезонных продуктов.
5. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.

Тема 5.2 . Современные виды оборудования, инструментов, инвентаря.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Принципы использования современного технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации.

Практическое занятие. План проведения занятия:

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

Тема 3.3 Современные тенденции в сервировке тарелки и подаче блюд.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Современные тенденции в сервировке тарелки и подаче блюд.
2. Оригинальная подача и красивое оформление, высокое качество продуктов и их правильное проверенное сочетание, быстрое приготовление и демократичная цена.

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. подача на нестандартной или сделанной на заказ авторской посуде.
2. Слушатели отрабатывают приемы сервировки тарелки.

Промежуточная аттестация по модулю в форме зачёта.

Зачет по модулю в виде теста по теме «Современные технологии в профессиональной сфере»

Модуль 6. Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией

Тема 6.1 Приготовление простых блюд и закусок

4.1.1 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) Приготовить горячую вегетарианскую закуску ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления по предоставленным технологическим картам.
- 5) Приготовить горячее блюдо 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.

6.2 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

Модуль 7. Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 7.1 Правила организации рабочего места в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Правила организации рабочего места в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.
2. Изучение правил организации рабочего места, принципов расстановки оборудования для комфортной и безопасной работы повара.

Практическое занятие. План проведения занятия:

Составление схем расстановки оборудования и плана застройки площадки. Слушатели составляют схемы и планы.

Тема 7.2 Соблюдение норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Изучение нормативной документации, регулиющей хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Слушатели решают ситуационные задачи, направленные на закрепление знаний нормативных документов.

Промежуточная аттестация по модулю в форме зачёта.

Зачет по модулю в виде теста по теме «Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента».

Модуль 8. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий сложного ассортимента

8.1. Раздел 1. Санитария и гигиена

8.1.1. *Лекция.* Вопросы, выносимые на занятие:

1. Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд.

2. Требования к безопасности, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации готовой сложной горячей кулинарной продукции, методы контроля безопасности продуктов.

3. Способы порционирования (комплектования), упаковки на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.

8.1.2. *Лекция.* Вопросы, выносимые на занятие:

1. Использование производственных инструментов и приспособлений в соответствии с инструкциями.

8.1.3. *Лекция.* Вопросы, выносимые на занятие:

1. Знания об ингредиентах и меню.

2. Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд.

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания.

2. Слушатели демонстрируют знания ингредиентов и правил их кулинарного использования.

3. Определение качества ингредиентов, выявление признаков качества и свежести органолептическим методом. Возможно использование соответствующих тестов, задач.

8.2. Раздел 2. Подготовка ингредиентов

Тема 8.2.1. Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для холодных закусок, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для холодных закусок, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке.

2. Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение.

3. Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления.

4. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.

Тема 8.2.2. Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

3. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.

4. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов.

6. Рецептуры сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.

7. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

Тема 8.2.3. Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи.
2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
3. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
4. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
5. Правила оформления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собиание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).
6. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
7. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
8. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос.
9. Контроль хранения и расхода продуктов.
10. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Тема 8.2.4. Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления.
2. Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке.
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
4. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
5. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.
6. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
7. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
8. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
9. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности 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.
3. Слушатели на рабочих местах проводят отработку навыков первичной кулинарной обработки продуктов, приготовления полуфабрикатов.
4. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов.
5. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов.
6. Убрать рабочее место.
7. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
8. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

8.3. Раздел 3. Применение различных методов тепловой обработки

Тема 8.3.1. Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню.
2. Влияние тепловой обработки на ингредиенты.

Тема 8.3.2. Применение современных технологий и методов приготовления пищи.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Применение современных технологий и методов приготовления пищи.

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Выбор соответствующего технологического оборудования в зависимости от метода обработки продукта, правильного метода обработки для каждого ингредиента.
2. Применение методов тепловой обработки с учетом сроков обработки сырья.
3. Подбор методов приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания.
4. Слушатели на рабочих местах отрабатывают навыки проведения различных видов тепловой обработки продуктов.

8.4. Раздел 4. Изготовление и презентация блюд

Тема 8.4.1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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.

Практическое занятие. Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов
План проведения занятия:

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

9. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке.
10. Подготовить обработанные фрукты и овощи к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование.
11. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов.
12. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов.
13. Убрать рабочее место.
14. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
15. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Практическое занятие. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.
3. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
4. Произвести подготовку рыбы и нерыбного водного сырья к механической кулинарной обработке.
5. Подготовить тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать.
6. Приготовить порционные полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки (звенья рыб осетровых пород; порционные куски из тушки(кругляши); порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями; с кожей и без костей).
7. Приготовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (в виде котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек, зраз, тельного, рулета).
8. Определить отходы и потери при механической обработке рыбы. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептов.
9. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке.
10. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
11. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях.
12. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов.
13. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов.
14. Убрать рабочее место.
15. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
16. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Практическое занятие. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.

3. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
4. Произвести обвалку, жиловку мяса и подготовить его для дальнейшей механической кулинарной обработки.
5. Нарезать крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса (из говядины — антрекот — кусок овально-продолговатой формы, из мускулов спинной и поясничной частей, лангет — два примерно равных по массе куса мякоти без жира, из внутренних поясничных мышц, бифштекс с насечкой — порция мякоти овальной формы, без жира, из заднетазовой части; из свинины и баранины — котлеты натуральные отбивные, шницель отбивной, духовая свинина или баранина, эскалоп; из телятины — натуральные котлеты и эскалоп).
6. Приготовить полуфабрикаты из рубленой мясной массы (не панированные (бифштекс, котлеты натуральные, люля-кебаб, фрикадельки) и панированные (шницель натуральный рубленый, котлеты полтавские).
7. Определить отходы и потери при механической обработке мяса.
8. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур.
9. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке.
10. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из мяса и мясных продуктов к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
11. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях.
12. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов.
13. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов.
14. Убрать рабочее место.
15. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
16. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Практическое занятие. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.
3. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
4. Произвести обвалку, жиловку птицы и подготовить её для дальнейшей механической кулинарной обработки. Заправка тушек традиционными способами формовки тушек (“в кармашек”, “в одну нитку” и “в две нитки”).
5. Приготовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, полуфабрикаты из филе птицы: котлеты натуральные; котлеты панированные; котлеты натуральные фаршированные.
6. Приготовить котлетную массу из птицы и полуфабрикаты из нее (котлеты, биточки).
7. Определить отходы и потери при механической обработке птицы.
8. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур.
9. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке.

10. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из птицы 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 8.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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

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

подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

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

Практическое занятие. Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.
3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.
4. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.
5. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
6. Составить меню блюд.
7. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
8. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.
9. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда.
10. Использовать современные техники и методы приготовления отваров, бульонов, супов и соусов. Применить приправы, специи.
11. Очищать, протирать, загущать, придавать оттенки вкуса отварам, бульонам, супам и соусам, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями.
12. Приготовить: консоме из птицы с гарниром.
13. Приготовить: соусы Беарнез, Барбекю.
14. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
15. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
16. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
17. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
18. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.
19. Дать оценку качества приготовленных блюд.
20. Убрать рабочее место.
21. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
22. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Практическое занятие. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.

3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.
4. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
5. Составить меню блюд.
6. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
7. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.
8. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда.
9. Использовать современные техники и методы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Применить приправы, специи.
10. Произвести приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
11. Приготовить (на выбор 3-4 блюда): овощное ризотто, гратен из овощей, овощное соте, овощи темпура, рататуй, овощи жульен, картофель дюшес, картофель кассероль, крокеты из картофеля с грибами, овощное суфле, мисо из овощей, спагетти из кабачков, муссы паровые и запеченные; грибы шиитаке жареные.
12. Правильно приготовить зелёные овощи, рассчитать количество крупы и жидкости, необходимое для получения различной консистенции, приготовить макаронные изделия (сливным и не сливным способом), пасту (аль денте), продемонстрировать техники взбивания белков, работать 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.

Практическое занятие. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

План проведения занятия:

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

7. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
8. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.
9. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки. Применить приправы, специи.
10. Произвести приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
11. Приготовить (на выбор 3-4 блюда): яйцо пашот различными способами (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 ravioli (пасты), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями.
12. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
13. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
14. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
15. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
16. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.
17. Дать оценку качества приготовленных блюд.
18. Убрать рабочее место.
19. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
20. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Практическое занятие. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

План проведения занятия:

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

11. Приготовить:
 - блюда из рыбы с использованием низкотемпературного приготовления (Су вид, пароконвектомат);
 - рулет из рыбы, с использованием холодного копчения (смокинг ган);
 - 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. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
13. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
14. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
15. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
16. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.
17. Дать оценку качества приготовленных блюд.
18. Убрать рабочее место.
19. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
20. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

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

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.
3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.
4. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.
5. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
6. Составить меню блюд.
7. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
8. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.
9. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Применить приправы, специи.
10. 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).
11. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
12. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
13. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.

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

Тема 8.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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

Вопросы, выносимые на занятие:

1. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания. Требования к организации хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. 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.
3. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления (использование кремера) салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, соус майонез, холодных соусов (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Правила хранения соусов, салатных заправок, салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания соусов и заправок. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора заправок. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. 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 из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы сложного ассортимента (заливное целиком и порционными кусками); фаршированное заливное из рыбы, птицы, мяса (целиком и порционными кусками); рулет (мраморный), заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов. Правила хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы, с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соусов. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения
6. Виды и стили меню. Баланс при составлении меню.

Практическое занятие. Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента.

План проведения занятия:

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

6. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
7. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке.
8. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента. Применить приправы специй.
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.

Практическое занятие. Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.
3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.
4. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.
5. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
6. Составить меню блюд.
7. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
8. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке.

9. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления бутербродов, холодных закусок. Применить приправы, специи.
10. Продемонстрировать работу с текстурами.
11. Произвести приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
12. Приготовить (на выбор 3-4 блюда):
 - канапе;
 - холодные закуски (из 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.

Практическое занятие. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы разнообразного ассортимента

План проведения занятия:

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

6. Составить меню блюд.
7. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
8. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке.
9. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы. Применить приправы специи.
10. Продемонстрировать работу с текстурами.
11. 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.

Тема 8.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента

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

Вопросы, выносимые на занятие:

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

5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления: холодных десертов разнообразного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием, охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование); горячих десертов разнообразного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.) с использованием техник молекулярной кухни, погружного термостата (Sous Vide), витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания (пакоджет).
6. Правила хранения холодных и горячих десертов в горячем, охлажденном, замороженном виде с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности.
7. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

Практическое занятие. Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента

План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.
3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.
4. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.
5. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
6. Составить меню блюд.
7. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
8. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке.
9. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда.
10. Использовать современные техники и методы приготовления холодных и горячих десертов. Применить специи, ароматические вещества.
11. Продемонстрировать работу с текстурами. Отработать приготовление различных видов теста и отделочных полуфабрикатов.
12. Приготовить холодные десерты разнообразного ассортимента (на выбор 3-4 блюда из каждой группы):
 - ледяной салат из фруктов с соусом, мусс, панакота, крем, крем-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.);

13. Приготовить холодные соусы для десертов:
 - ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.
14. Приготовить горячие десерты разнообразного ассортимента:
 - горячее суфле, фондан, брауни, воздушный пирог, пудинг, кекс с глазурью, шоколадно-фруктовое фондю, десерт фламбе, десерт «с обжигом»;
 - горячие соусы (сабайон, шоколадный);
 - начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.
15. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
16. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
17. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
18. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
19. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.
20. Дать оценку качества приготовленных блюд.
21. Убрать рабочее место.
22. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
23. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

8.5 *Промежуточная аттестация в форме экзамена.* 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».

7. Модуль 9. Осуществление организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала

Тема 9.1 Организация и управление работой.

Отраслевые особенности организаций питания.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Отраслевые особенности организации индустрии питания
2. Их функции и основные направления деятельности.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Особенности и перспективы развития индустрии питания
2. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций.
2. Требования к организациям питания различного типа.
3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей.
4. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.

Практическое занятие. План проведения занятия:

Слушатели проводят сравнительный анализ структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Управление персоналом в организациях питания.
2. Категории производственного персонала организации питания.

3. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях.
4. Общие требования к производственному персоналу организации питания.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива.
2. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).
3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания.
4. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе.
5. Процесс аттестации работников предприятия.
6. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение.
7. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала.
2. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха.
3. Аттестация работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам.

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Слушатели решают производственные ситуации по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений.
2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения.

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Слушатели разрабатывают критерии оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
2. Требования к персоналу профессиональных стандартов «Повар».
3. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения.

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений.
2. Решение ситуационных задач.

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Слушатели решают задачи по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными.

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник.

Текущее планирование деятельности подчиненного персонала

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Принципы и виды планирования работы.
2. Планирование работы на день подчиненного персонала.
3. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей.
4. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой).
5. Правила разработки плана-меню, наряда-заказа.

6. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
7. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Слушатели планируют производственное задание (программы).
2. Рассчитывают численность поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительность их труда.

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Слушатели решают ситуационные задачи по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени.

Расчет основных производственных показателей.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.
2. Производственная мощность.
3. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.
4. Производительность труда, факторы роста.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Методика расчета основных производственных показателей

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства.
2. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.
3. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.
4. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни.
5. Оформление товарного отчета.
6. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения.

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.
2. Слушатели отрабатывают навыки заполнения документации.

Тема 9.2 Разработка различных видов меню

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Разработка ассортимента кулинарной продукции, различных видов меню.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики.
2. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты.
3. Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню.
4. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа.

5. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Виды меню и их характеристика.
6. Сезонность кухни и меню.
7. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией.
8. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей.
9. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций.
10. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, предприятий питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Последовательность расположения блюд в меню.
2. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания.
3. Составление описаний блюд для меню.
4. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.
5. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингента ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям.
2. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню.
3. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.
4. Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.
2. Слушатели разрабатывают различные виды меню.

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Расчет энергетической ценности блюд в меню.
2. Слушатели рассчитывают энергетическую ценность блюд.
3. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).

Промежуточная аттестация в форме экзамена. Экзамен по модулю в виде теста по теме «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

3.4. Календарный учебный график (порядок модулей)

Период обучения (недели)*	Наименование модуля
1 неделя	Модуль 1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия.

	Стандарт компетенции WSSS«Поварское дело»
	Итоговая аттестация
*Точный порядок реализации модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

Организационно-педагогические условия реализации программы

3.1. Материально-технические условия реализации программы

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

Материально-техническое оснащение проведения демонстрационного экзамена – в соответствии с инфраструктурным листом КОД ДЭ, используемого для проведения итоговой аттестации по программе.

3.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- техническое описание компетенции;
- комплект оценочной документации по компетенции;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданные по отдельным разделам программы;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы и т.д.
- официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International – Агентство развития профессионального мастерства – (Электронный ресурс). Режим доступа: <https://worldskills.ru>;
- единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

4.3. Кадровые условия реализации программы

Количество педагогических работников (физических лиц), привлеченных для реализации программы ___ чел. Из них:

- Сертифицированных экспертов Ворлдскиллс по соответствующей компетенции ___ чел.
- Сертифицированных экспертов-мастеров Ворлдскиллс по соответствующей компетенции ___ чел.
- Экспертов с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по соответствующей компетенции ___ чел.

Ведущий преподаватель программы – эксперт Ворлдскиллс со статусом сертифицированного эксперта Ворлдскиллс или сертифицированного эксперта-мастера Ворлдскиллс или эксперта с правом и опытом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс. Ведущий преподаватель программы принимает участие в реализации всех модулей и занятий программы, а также является главным экспертом на демонстрационном экзамене.

К отдельным темам и занятиям по программе могут быть привлечены дополнительные преподаватели.

Данные педагогических работников, привлеченных для реализации программы

№ п/п	ФИО	Статус в экспертном сообществе Ворлдскиллс с указанием компетенции	Должность, наименование организации
-------	-----	--	-------------------------------------

<i>Ведущий преподаватель программы</i>			
1.	Баяндина Инна Сергеевна	СВИДЕТЕЛЬСТВО ДАЕТ ПРАВО ПРОВЕДЕНИЯ ЧЕМПИОНАТОВ ПО СТАНДАРТАМ WORLDSKILLS В РАМКАХ СВОЕГО РЕГИОНА «Поварское дело»	Преподаватель
<i>Преподаватели, участвующие в реализации программы</i>			
2.	Рудометова Татьяна Васильевна	СВИДЕТЕЛЬСТВО ДАЕТ ПРАВО УЧАСТИЯ В ОЦЕНКЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО СТАНДАРТАМ WORLDSKILLS по компетенции «Поварское дело»	Преподаватель

5. Оценка качества освоения программы

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 четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу (в форме демонстрационного экзамена) и проверку теоретических знаний (тестирование³).⁴

Для итоговой аттестации используется комплект оценочной документации (КОД) № 1.2 по компетенции «Поварское дело», размещенный в Банке эталонных программ Академии Ворлдскиллс Россия. Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД. 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 в рамках ДЭ	0-4,99	5-14,99	15-23,99	24-34,75

6. Составители программы

Нимаева Ирина Константиновна, преподаватель дисциплин профессионального цикла ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса», сертифицированный эксперт Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

Задорожная Ольга Георгиевна, руководитель СЦК «Поварское дело» ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса», эксперт с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

Козубенко Александра Александровна, сертифицированный эксперт Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело», заместитель международного эксперта, АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)».

Трубач Ольга Александровна, ведущий специалист по организации программ обучения отдела методических разработок Академии WorldSkills Russia, Автономная некоммерческая организация «Агентство развития профессионального мастерства».

³ Образовательная организация должна предусмотреть проверку теоретических знаний в рамках квалификационного экзамена в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих, и соответствовать разделам, модулям и темам программы.

⁴ К работе в экзаменационной комиссии должны быть привлечены представители работодателей и их объединений.

Приложение к дополнительной профессиональной
программе повышения квалификации
«Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд,
напитков и кулинарных изделий в организациях питания (с учетом стандарта
Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»)

**Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя
программы и слушателя программы**

Материально-техническое оснащение рабочего места преподавателя программы:

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

Материально-техническое оснащение рабочего места слушателя программы:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
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		

			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.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	3 GN 1/1 530x325x20 мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	2 GN 1/1 530x325x65 мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	2 GN 2/3 354x325x20 мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	1 GN 2/3 354x325x40 мм.
		Гастроемкость из	2 GN 1/2 265x325x20 мм.

нержавеющей стали		
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	3	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 индукционных 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	2	Не менее 240 мм
Сито для протираания	1	Диаметр от 20-25 см
Сито для протираания	1	Диаметр от 7-10 см
Сито (для муки)	1	Диаметром 24 см
Шенуа (возможен вариант с сеткой)	1	Диаметром 24см
Подставка для	1	Характеристики позиции на

раделочных досок металлическая		усмотрение организаторов
Лопатки силиконовые	3	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 300x400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С
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=115мм/Dmin=20мм,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 пищевых продуктов	30	500мл
Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	30	300мл
Контейнеры одноразовые для пищевых 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 20x30 см
Плѐнка пищевая	1	Не менее 20м
Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Баллоны с газом N2O	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Баллоны с газом CO2	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Вакуумные пакеты, разных размеров (20x30=10 шт, 16x23=5шт, 10x15=5шт)	20	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Масло растительное для фритюра	6	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Общая инфраструктура		
Шкаф шоковой заморозки	1	Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Гастроёмкость из нержавеющей стали	10	GN 1/1 530x325x20 мм
Часы настенные (электронные)	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Термометр инфракрасный	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Микроволновая печь	1	Мощность от 0,7кВт
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 диэлектрический	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