

Министерство образования и науки Республики Татарстан

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Бугульминский строительно-технический колледж»
(ГАПОУ «БСТК»)**

**ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(ДПО) ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИНВАДИДНОСТЬЮ И ОВЗ**

**Программа дополнительного профессионального образования
для обучающихся с соматическими заболеваниями
*по подготовке квалифицированных рабочих, служащих***

**по профессии
16675 Повар**

Бугульма, 2023

Программа дополнительного профессионального образования (далее – ДПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. N1565; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Минтруда России от 09.03.2022 № 113н; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Программа ДПО определяет рекомендованный объем и содержание профессионального образования по профессии 16675 «Повар», планируемые результаты освоения программы дополнительного профессионального образования, примерные условия образовательной деятельности для обучающихся с соматическими заболеваниями.

Организация – разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский строительно-технический колледж» Республика Татарстан.

Разработчики:

Князева Л.Г., заместитель директора по учебно-производственной работе ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж»;

Богданова Л.Г., заместитель директора по научно-методической работе ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж», кандидат педагогических наук;

Салихова А.Р., методист ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж»;

Галлямова И.В., преподаватель общепрофессиональных дисциплин ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж».

Рассмотрена на заседании научно-методического совета

Протокол №6 от «22» марта 2023 г.

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	4
Раздел 2. Общая характеристика программы ДПО по профессии 16675 «Повар».....	8
Раздел 3. Требования к результатам освоения программы.....	8
Раздел 4. Организационно-педагогические условия реализации программы	36
Раздел 5. Условия реализации программы дополнительного профессионального образования для обучающихся с соматическими заболеваниями.....	37
Приложение 1. Материально-техническое оснащение программы дополнительного профессионального образования.....	39

Раздел 1. Общие положения

1.1. Программа дополнительного профессионального образования по профессии 16675 «Повар» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. N1565; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Минтруда России от 09.03.2022 № 113н;

Программа ДПО представляет собой комплекс учебно-методической документации, определяющий содержание и регламентирующий организацию подготовки обучающихся с инвалидностью и/или лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – лиц с ОВЗ) в профессиональных образовательных организациях.

Программа ДПО обеспечивает формирование у обучающихся инвалидностью и/или лиц с ОВЗ профессиональных компетенций, установленных федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования, профессиональными стандартами по соответствующему направлению подготовки.

Программа ДПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 16675 «Повар», планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

Программа ДПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Программа дополнительного профессионального образования, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и ПООП.

1.2. Нормативные основания для разработки программы ДПО:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. №181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 14.07.2022 №300-ФЗ «О внесении изменения в статью 79 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 04.08.2014 №515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 №1309 «Порядок обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

- Приказ Минпросвещения России от 02.09.2020 №457 (ред. от 30.04.2021) «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 г. №442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- Постановление Правительства РФ от 26.12.2017 №1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;
- Постановление Правительства РФ от 29.03.2019 №363 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Доступная среда»;
- Распоряжение Минпросвещения России от 31.03.2021 №Р-74 «Об утверждении ведомственной целевой программы «Содействие развитию среднего профессионального образования и дополнительного профессионального образования» (вместе с «Паспортом ведомственной целевой программы «Содействие развитию среднего профессионального образования и дополнительного профессионального образования»);
- Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 №Р-42 (ред. от 01.04.2020) «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;
- Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 №05-401 «О направлении методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования для использования в работе образовательными организациями»;
- Письмо Минпросвещения России от 08.04.2021 №05-369 «О направлении рекомендаций, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»;
- Письмо Рособрнадзора от 26.03.2019 №04-32 «О соблюдении требований законодательства по обеспечению возможности получения образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья»;
- Письмо Минпросвещения России от 02.03.2022 №05-249 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по внедрению единых требований к наличию специалистов, обеспечивающих комплексное сопровождение образовательного процесса обучающихся с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья при получении среднего профессионального образования и профессионального обучения», утв. Минпросвещения России 01.03.2022);
- Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки РФ от 14 ноября 2016 г. № 05-616 «Об утверждении методических рекомендаций для экспертов, участвующих в мероприятиях по государственному контролю (надзору), лицензионному контролю по вопросам организации инклюзивного образования и создания специальных условий для получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья»;
- Письмо Минпросвещения России от 10.04.2020 №05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);
- Письмо ФГБУ ФБ МСЭ Минтруда России от 18.01.2022 №1500.ФБ.77/2022 «Обзор положений национальных стандартов ГОСТ Р 52877-2021,

ГОСТ Р 53872-2021, ГОСТ Р 53873-2021, ГОСТ Р 54738-2021» (вместе с «Информационным письмом по обзору положений национальных стандартов»)

- Письмо Минобрнауки России от 22.12.2017 №06-2023 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения», «Методическими рекомендациями о внесении изменений в основные профессиональные образовательные программы, предусматривающих создание специальных образовательных условий (в том числе обеспечение практической подготовки), использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

- Приказ Минобрнауки России от 29 августа 2013г. №1008 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

- Профессиональный стандарт 262019.02 Закройщик (зарегистрирован в Минюсте России 20.08.2013 №29717), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 2 августа 2013г. №773;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 29.01.05 Закройщик, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 3 апреля 2018 г. N 230;

- Приказ Минтруда России от 24.12.2015 N 1124н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по моделированию и конструированию швейных, трикотажных, меховых, кожаных изделий по индивидуальным заказам" (Зарегистрировано в Минюсте России 26.01.2016 N 40792).

- Устав ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж» (далее – ГАПОУ «БСТК»).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте программы ДПО:

СПО – среднее профессиональное образование;

ДПО СПО – программа дополнительного профессионального образования;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс.

ПОО СПО – профессиональная образовательная организация среднего профессионального образования;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПОП СПО – профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования;

ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;

ИПРА – индивидуальная программа реабилитации и абилитации;

МСЭ – медико-социальная экспертиза;

ПМПК – психолого-медико-педагогическая комиссия;

ППС – психолого-педагогическая служба;

ППк – психолого-педагогический консилиум;

ИУП – индивидуальный учебный план.

1.4. Характеристика категории обучающихся, осваивающих программу дополнительного профессионального образования

Программа дополнительного профессионального образования разработана для обучающихся с инвалидов и/или лиц с ОВЗ с **соматическими нарушениями**.

К категории лиц с соматическими нарушениями относятся люди, имеющие инвалидность и ОВЗ, связанные с соматическими нарушениями и представляют самую большую группу среди обучающихся профессиональных образовательных организаций с физическими нарушениями.

Эту нозологическую группу лиц с инвалидов и/или лиц с ОВЗ называют «скрытыми» инвалидами, так как их дефект незаметен внешне, но оказывает влияние на всю жизнедеятельность субъекта. При обучении и последующей профессиональной деятельности они не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде. Для данной категории обучающихся важно дозировать нагрузки при обучении, при необходимости организовывать дополнительные перерывы, сокращать интеллектуальные нагрузки, чередовать умственную и физическую активность.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу среднего профессионального образования должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида), содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда⁴.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу среднего профессионального образования должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии, содержащее рекомендации по определению формы получения образования, образовательной программы, которую ребенок может освоить, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий для получения образования⁵.

Лица, признанные инвалидами I, II или III группы, после получения среднего профессионального образования или высшего образования, вправе повторно получить профессиональное образование соответствующего уровня по другой профессии, специальности или направлению подготовки за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации и местных бюджетов в порядке, установленном Федеральным законом для лиц, получающих профессиональное образование соответствующего уровня впервые⁶.

⁴ Форма индивидуальной программы реабилитации утверждена приказом Минтруда России от 13 июня 2017 г. № 486н. Программа реабилитации инвалида содержит обязательный раздел о профессиональной реабилитации или абилитации, который касается условий труда и включает:

- профессиональную ориентацию;
- рекомендации по условиям организации обучения;
- содействие в трудоустройстве;
- рекомендации по трудоустройству – доступные виды труда, рекомендуемые условия труда, трудовые функции, выполнение которых затруднено;
- рекомендации по оснащению специального рабочего места для трудоустройства инвалида с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности и производственной адаптации.

⁵ Приказ Минобрнауки России от 20.09.2013 N 1082 «Об утверждении Положения о психолого-медико-педагогической комиссии» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.10.2013 N 30242)

⁶ В соответствии с внесенными изменениями в [статью 79](#) п.8.1. Федерального закона от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2019, N 30, ст. 4134; 2021, N 18, ст. 3071)

Раздел 2. Общая характеристика программы ДПО по профессии 16675 «Повар»

Разработка и реализация программы ДПО ориентирована на решение следующих целей и задач:

2.1. Цель реализации программы

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, по профессии 16675 «Повар».

2.2. Задачи программы ДПО:

- повышение уровня доступности дополнительного профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- создание в образовательной организации специальных условий, необходимых для получения дополнительного профессионального образования обучающихся инвалидностью и/или лиц с ОВЗ, их социализации и адаптации;
- повышение качества дополнительного профессионального образования инвалидов и/или лиц с ОВЗ;
- возможность формирования индивидуального образовательного маршрута для обучающегося с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ;
- формирование в образовательной организации толерантной инклюзивной культуры;
- формирование и совершенствование профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в сфере поварского дела.

Раздел 3. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

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

Программа разработана на основе:

-федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. N1565;

-профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Минтруда России от 09.03.2022 № 113н;

-приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 2-3 разряд.

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

3.2. Требования к результатам освоения программы

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

В результате освоения программы слушатель должен *знать*:

- понятие о компетенциях и профессии 16675 «Повар»;
 - современные технологии в профессиональной сфере деятельности;
 - принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
 - характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;
 - основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
 - принципы обеспечения чистоты всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
 - назначение производственных инструментов и приспособлений в соответствии с инструкциями;
 - свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
 - кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;
- существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;
- подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;
 - производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;
 - нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;
 - подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;
 - подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;
 - готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;
 - производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;
 - завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;
 - применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;
 - осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;
 - готовить различные виды макаронных изделий;
 - выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;
 - применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;
 - применять все методы тепловой обработки;
 - учитывать сроки обработки сырья;
 - сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;
 - учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;
 - обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;
 - подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;
 - следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;
 - сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
 - изготавливать широкий диапазон блюд, включая супы и соусы, закуски горячие и холодные, салаты и холодные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи, овощные и вегетарианские блюда, фирменные и национальные блюда, блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий, хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты;
 - подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;
 - готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;

- осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);
- применять современные технологии и методы приготовления пищи;
- правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
- очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;
- изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;
- представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;
- готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;
- носить 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;
- строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;
- методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;
- кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;
- существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;
- части рыбы, используемые в кулинарии;
- методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;
- существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
- виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;
- способы приготовления основных бульонов и их применение;
- виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;
- существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
- влияние тепловой обработки на ингредиенты;
- виды соусов и правила их приготовления;
- виды супов и правила их приготовления;
- классические гарниры и дополнения к основным блюдам
- важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
- виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;
- тенденции в презентации блюд;
- стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;
- классические гарниры и украшения для традиционных блюд;
- важность контроля выхода порций в предприятии питания;
- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- процесс заказа продуктов и оборудования;
- доступные решения для хранения продуктов;

уметь:

- оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
- Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
- соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;
- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);
- понимать и использовать маркировку ингредиентов;
- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;
- правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;
- демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;
- использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;
- выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;
- изготавливать различные виды макаронных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

3.3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, не имеющие профессии рабочего или должности служащего.

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
1.	Раздел 1. Теоретическое обучение	24	10	8	6	
1.1	Модуль 1. Актуальное техническое описание профессии «Повар»	8	2	4	2	Зачет
1.2	Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	3	2		1	Зачет
1.3	Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	3	2		1	Зачет
1.3	Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	10	4	4	2	Зачет

2.	Раздел 2. Профессиональный курс	ПО	30	70	10	
2.1	Практическое занятие на определение стартового уровня владения профессией	6		4	2	Зачет
2.2	Модуль 1 Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	22	6	14	2	Зачет
2.3	Модуль 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	40	12	26	2	Зачет
2.4	Модуль 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	28	8	18	2	Зачет
2.5.	Модуль 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента	14	4	8	2	Зачет
3.	Квалификационный экзамен⁷: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа	10			10	
	ИТОГО:	144	40	78	26	

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	Раздел 1. Теоретическое	24	10	8	6	
<i>1.1.</i>	<i>Актуальное техническое описание профессии</i>	<i>8</i>	<i>2</i>	<i>4</i>	<i>2</i>	

⁷ Указана рекомендованная продолжительность квалификационного экзамена. Академические часы, отведенные на квалификационный экзамен, могут быть частично перераспределены на практические занятия в рамках модулей образовательной программы.

1.1.1	Актуальное техническое описание по профессии «Повар»	6	2	4		
1.1.2	Промежуточная аттестация	2			2	<i>Зачет</i>
1.2 ²	Модуль 2. Требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	3	2		1	
1.2.1	Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого	0,5	0,5			
1.2.2	Актуальная ситуация на региональном рынке труда	0,5	0,5			
1.1.3	Современные технологии в профессиональной сфере, соответствующей профессии	1	1			
1.1.4	Промежуточный контроль	1			1	<i>Зачет</i>
1.3	Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	3	2		1	
1.3.1	Регистрация в качестве самозанятого	1	1			
1.3.2	Налог на профессиональный доход - особый режим налогообложения для самозанятых граждан	0,5	0,5			
1.3.3	Работа в качестве самозанятого	0,5	0,5			
1.3.4	Промежуточный контроль	1			1	<i>Зачет</i>
1.3	Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	10	4	4	2	
1.3.1	Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.	2	2			

1.3.2	Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	6	2	4		
1.3.3	Промежуточная аттестация	2			2	<i>Зачет</i>
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	110	30	70	10	
2.1	Практическое занятие на определение стартового уровня владения.	6		4	2	
2.1.1	Приготовление простых блюд и закусок	4		4		
2.1.2	Промежуточная аттестация	2			2	<i>Зачет</i>
2.2	Модуль 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	22	6	14	2	
2.2.1	Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента	6	6			
2.2.2	Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов	2		2		
2.2.3	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	4		4		
2.2.4	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	4		4		
2.2.5	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи	4		4		
2.2.6	Промежуточная аттестация	2			2	<i>Зачет</i>
2.3³	Модуль 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	40	12	26	2	

2.3.1	Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	12	12			
2.3.2	Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента	6		6		
2.3.3	Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	4		4		
2.3.4	Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	4		4		
2.3.5	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	6		6		
2.3.6	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента	6		6		
2.3.7 ⁴	Промежуточная аттестация	2			2	<i>Зачет</i>
2.4	<i>Модуль 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	28	8	18	2	
2.4.1	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	8	8			
2.4.2	Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента	4		4		
2.4.3	Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	6		6		
2.4.4	Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента	8		8		

2.4.5	Промежуточная аттестация в форме зачёта	2			2	<i>Зачет</i>
2.5	Модуль 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента	14	4	8	2	
2.5.1	Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	4	4			
2.5.2	Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	8		8		
2.5.3	Промежуточная аттестация	2			2	<i>Зачет</i>
3	Квалификационный экзамен	10			10	
3.1	Проверка теоретических знаний: тестирование	1			1	Тест
3.2	Практическая квалификационная работа	9			9	
	ИТОГО:	144	40	78	26	

3.3. Учебная программа

Раздел 1. Теоретическое обучение.

Модуль 1. Актуальное техническое описание по профессии «Повар»

Тема 1.2.1 Актуальное техническое описание по профессии. Спецификация стандарта.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Понятие о профессии «Поварское дело» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины).

2. Спецификация стандарта по профессии «Поварское дело». Разделы спецификации.

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Изучение разделов технического описания профессии «Поварское дело».

2. Заполнение таблицы названия разделов технического описания.

3. Изучение разделов спецификации стандартов по профессии «Поварское дело»

4. Заполнения таблицы распределения разделов по важности в (%).

5. 2.2. *Промежуточная аттестация в форме зачёта.* Тестирование по темам: «Стандарт по профессии «Поварское дело», «Спецификация стандартов по профессии «Поварское дело»

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

Тема 1. Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы,

осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого

Тема 2. Актуальная ситуация на региональном рынке труда

Тема 3. Современные технологии в профессиональной сфере, соответствующей профессии

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

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

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

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

Практическое занятие. План проведения занятия:

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

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

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

2. Понятие и принципы фудпейринга. Теория миксологии.

3. Современные принципы формирования вкусо-ароматических комплексов кулинарных блюд и изделий.

Практическое занятие. План проведения занятия:

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

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

Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого

Тема 1. Регистрация в качестве самозанятого.

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

Тема 3. Работа в качестве самозанятого.

Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности

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

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. 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 1.4.2 Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Изучить инструкцию техники безопасности по профессии «Поварское дело».

2. Провести инструктаж по технике безопасности перед началом работы.

3. Подготовить рабочее место к началу работы.

4. Подготовить инвентарь и оборудование, разрешённое к использованию.

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

Тема 1.4.3 *Промежуточная аттестация по модулю в форме зачёта.*

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

1. Раздел 2. Профессиональный курс

1.1. Практическое занятие на определение стартового уровня владения профессией

Тема 2.1.1 Приготовление простых блюд и закусок

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Определение уровня имеющихся знаний, умений и навыков по приготовлению простых блюд и закусок для понимания стартового уровня владения компетенцией «Поварское дело».

2. Умения и навыки проверяются с помощью выполнения практических заданий:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.

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

Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.

3. Приготовление горячей вегетарианской закуски ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления по предоставленным технологическим картам.

4. Приготовление горячего блюда из птицы по предоставленным технологическим картам.

5. Убрать рабочее место.

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

2.1.2 *Промежуточная аттестация по модулю в форме зачёта.*

Оценивание знаний проводится с помощью тестов.

Тестирование направлено на выявление имеющихся у слушателей знаний по профессии «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.

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

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

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

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

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

3. Организация хранения сырья и полуфабрикатов в сыром, охлажденном,

замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки сырья и полуфабрикатов. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов и посуды.

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

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

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

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

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

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

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

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

Тема 2.2.2. Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.

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

3. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.

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

5. Произвести подготовку фруктов, овощей и грибов к механической кулинарной обработке.

6. Произвести нарезку фруктов, овощей и грибов, демонстрируя навыки

владения ножом и разные формы нарезки. (Брюнуаз (Brunoise), Жардиньер (Jardiniere), Жюльен (Julienne), Пейзан (Paysanne), «македонские кубики» (macedonienne))

7. Определить количество отходов, полученных в процессе обработки сырья.
 8. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептов с учетом сезонности.
 9. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке.
 10. Подготовить обработанные фрукты и овощи к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование.
 11. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов.
 12. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов.
 13. Убрать рабочее место.
 14. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
 15. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
- Тема 2.2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.
3. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
4. Произвести подготовку рыбы и нерыбного водного сырья к механической кулинарной обработке.
5. Подготовить тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать.
6. Приготовить порционные полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки (звенья рыб осетровых пород; порционные куски из тушки (кругляши); порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями; с кожей и без костей).
7. Приготовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (в виде котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек, зраз, тельного, рулета).
8. Определить отходы и потери при механической обработке рыбы. Сравнить полученное количество отходов (% отходов), с указанным в сборнике 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.

Тема 2.2.4. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов

Практическое занятие. План проведения занятия:

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

безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.

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

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

5. Нарезать крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса (из говядины — антрекот — кусок овально-продолговатой формы, из мускулов спинной и поясничной частей, лангет — два примерно равных по массе 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 рецептов.

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

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

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

12. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов.

13. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов.

14. Убрать рабочее место.

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

16. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Тема 2.2.5. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.

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

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

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

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

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

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

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

9. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из птицы к хранению с

соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

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

11. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов.

12. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов.

13. Убрать рабочее место.

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

15. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

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

2.3. Модуль 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

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

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

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

4. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента. Методы и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций, нормы и

последовательность закладки продуктов, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Правила хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

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

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

6. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. 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.

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

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.

Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности

2. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.

3. 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 отваров, бульонов, супов и соусов. Применить приправы, специи.

10. Очищать, протирать, загущать, придавать оттенки вкуса отварам, бульонам, супам и соусам, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями.

11. Приготовить: консоме из птицы с гарниром.

12. Приготовить: соусы Беарнез, Барбекю.

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.

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

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.

2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.

3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание

необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.

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

5. Составить меню блюд.

6. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.

7. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.

Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда.

8. Использовать современные техники и методы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Применить приправы специи.

9. Произвести приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.

10. Приготовить (на выбор 3-4 блюда): овощное ризотто, гратен из овощей, овощное соте, овощи темпура, рататуй, овощи жульен, картофель дюшес, картофель кассероль, крокеты из картофеля с грибами, овощное суфле, мисо из овощей, спагетти из кабачков, муссы паровые и запеченные; грибы шиитаке жареные. Продемонстрировать техники взбивания белков, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями.

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.

16. Дать оценку качества приготовленных блюд.

17. Убрать рабочее место.

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

19. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

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

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.

2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.

3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.

4. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.

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

6. Составить меню блюд.

7. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.

8. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.

9. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки. Применить приправы, специи.

10. Произвести приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.

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,

11. особенности приготовления теста для блинчиков, способы формования равиолей (пасты), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями.

12. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.

13. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.

14. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.

15. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.

16. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.

17. Дать оценку качества приготовленных блюд.

18. Убрать рабочее место.

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

20. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

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

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.

2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.

3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.

4. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.

5. Составить меню блюд.

6. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.

7. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.

8. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда.

9. Использовать современные техники и методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Применить приправы специи.

10. Произвести приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.

11. Приготовить:

Г блюда из рыбы с использованием низкотемпературного приготовления (Су вид, пароконвектомат);

1. рулет из рыбы, с использованием холодного копчения (смокинг ган);

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

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

13. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.

14. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.

15. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.

16. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.

17. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.

18. Дать оценку качества приготовленных блюд.

19. Убрать рабочее место.

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

21. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

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

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.

2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.

3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.

4. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.

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

6. Составить меню блюд.

7. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.

8. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.

9. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Применить приправы, специи.

10. Произвести приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.

11. Приготовить (на выбор 3-4 блюда): горячее блюдо из мяса, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления, жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте (говядина велингтон), низкотемпературная варка под вакуумом, томление, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы, с использованием современных и классических методов приготовления горячих блюд.

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

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

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

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

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

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

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

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; салаткоктейлей; теплых салатов. Правила хранения соусов, салатных заправок, салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания соусов и заправок. Органолептическая

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

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

5. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных блюд холодных из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы сложного ассортимента (заливное целиком и порционными кусками); фаршированное заливное из рыбы, птицы, мяса (целиком и порционными кусками); рулет (мраморный), заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов. Правила хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы, с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соусов. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения

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

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

Практическое занятие. План проведения занятия:

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

3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.

4. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд.

5. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.

6. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке.

7. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента. Применить приправы специи.

8. Продемонстрировать работу с текстурами.

9. Произвести приготовление соусов, салатных заправок, салатов, разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.

10. Приготовить (на выбор 3-4 блюда):

t 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;

Г салаты из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья);

I несмешанные салаты;

Г салаты-коктейли;

Х теплые салаты.

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.

16. Дать оценку качества приготовленных блюд.

17. Убрать рабочее место.

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

19. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Тема 2.4.3. Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.

2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.

3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.

4. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.

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

6. Составить меню блюд.

7. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов

одновременно.

8. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления бутербродов, холодных закусок. Применить приправы, специи.

9. Продемонстрировать работу с текстурами.

10. Произвести приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.

11. Приготовить (на выбор 3-4 блюда):

канапе;

холодные закуски (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения);

карпаччо (из мяса и рыбы);

террин;

тартар;

несладкий мильфей;

роллы;

паштет и мусс (из говяжьей или куриной печени);

овощные и фруктово-ягодные равиоли с различными начинками;

фуршетные закуски (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде (пакоджет);

масляные смеси (масло зеленое, масло перечное, грибное масло, чесночное масло, масло креветочное);

сырная паста;

селедочное масло.

13. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.

14. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.

15. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.

16. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.

17. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.

18. Дать оценку качества приготовленных блюд.

19. Убрать рабочее место.

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

21. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

22. а 2.4.4. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.

2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.

3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.

4. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.

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

6. Составить меню блюд.

7. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.

8. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке.

9. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы. Применить приправы специи.

10. Продемонстрировать работу с текстурами.

И. Произвести приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.

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

4. заливное целиком и порционными кусками;

5. фаршированное заливное из рыбы, птицы, мяса (целиком и порционными кусками);

6. 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.

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

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

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

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

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

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

реализации.

1. 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.

2. 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.

3. 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), витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания (пакоджет).

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

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

Тема 2.5.2. Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента

Практическое занятие. План проведения занятия:

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

3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.

4. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.

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

6. Составить меню блюд.

7. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.

8. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке.

9. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления холодных и горячих десертов. Применить специи, ароматические вещества.

10. Продемонстрировать работу с текстурами. Отработать приготовление различных видов теста и отделочных полуфабрикатов.

11. Произвести приготовление холодных и горячих десертов разнообразного

ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.

12. Приготовить холодные десерты разнообразного ассортимента (на выбор 3-4 блюда из каждой группы):

13. Г ледяной салат из фруктов с соусом, мусс, панакота, крем, крема-брюле, крем-карамель, холодное суфле, замороженное суфле, парфе, цитрусовый лёд с ягодами, граните, тирамису, чизкейк, бланманже; рулет, мешочки и корзиночки фило с фруктами и т.д.);

14. Приготовить холодные соусы для десертов:

15. Х ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.

16. Приготовить горячие десерты разнообразного ассортимента:

17. Г горячее суфле, фондан, брауни, воздушный пирог, пудинг, кекс с глазурью, шоколадно-фруктовое фондю, десерт фламбе, десертов «с обжигом»;

18. Г горячие соусы (сабайон, шоколадный);

19. •Г начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.

20. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.

21. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.

22. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.

23. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.

24. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.

25. Дать оценку качества приготовленных блюд.

26. Убрать рабочее место.

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

28. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

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

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (недели)*	Наименование модуля
1 неделя	Раздел 1. Теоретическое обучение Модуль 1. Актуальное техническое описание по профессии «Повар»
2 неделя	Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере
3 неделя	Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности
4 неделя	Раздел 2. Профессиональный курс Практическое занятие на определение стартового уровня владения профессией Модуль 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

5 неделя	Модуль 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
6 неделя	Модуль 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
7 неделя	Модуль 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента
8 неделя	Квалификационный экзамен ⁸ : - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа
* Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

⁸ Указана рекомендованная продолжительность квалификационного экзамена. Академические часы отведенные на квалификационный экзамен, могут быть перераспределены на практические занятия в рамках модулей образовательной программы.

Раздел 4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

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

Учебно-методическое обеспечение программы

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

4.2. Кадровые условия реализации программы

Реализация программы ДПО обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессии «16675 Повар» и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Все преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися инвалидностью и/или лица с ОВЗ профессионального учебного цикла, должны иметь опыт профессиональной деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Руководящие и педагогические работники ПОО проходят стажировку и/или обучение по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации по вопросам инклюзивного образования в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Педагогические работники, участвующие в реализации ДПО СПО, должны быть ознакомлены с психолого-физиологическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ и учитывать их при организации образовательного процесса.

Педагогические работники должны быть ознакомлены с технологическими, методическими и психологическими аспектами обучения, учитывать специфические особенности обучения, в зависимости от имеющихся у обучающихся ограничений возможностей здоровья.

4.3. Оценка качества освоения программы

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

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований

указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Раздел 5. Условия реализации программы дополнительного профессионального образования для обучающихся с соматическими заболеваниями

5.1. Требования к материально-техническому оснащению программы дополнительного профессионального образования

Для реализации программы дополнительного профессионального образования по профессии/специальности в образовательной организации должна быть создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов занятий учебных дисциплин и профессиональных модулей, включающих междисциплинарные курсы, проведение практической подготовки (лабораторных работ, практических занятий, учебной практической подготовки (производственное обучение)), предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Материально-техническое обеспечение реализации дополнительной образовательной программы должно отвечать не только общим требованиям, определенным в ФГОС СПО по специальности/профессии, но и особым образовательным потребностям каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в соответствии с «Руководством по соблюдению организациями, осуществляющими образовательную деятельность, требований законодательства Российской Федерации в сфере образования к приему на обучение в организацию, осуществляющую образовательную деятельность, в части обеспечения доступности образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья» (утв. Рособrnадзором), нормами СанПин.

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов адаптированные в соответствии с психофизическими особенностями обучающихся с **соматическими нарушениями**.

Организация рабочего места:

Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, зачастую достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материала на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

Технические и программные средства общего и специального назначения: наушники с микрофоном, мобильный радио-класс акустическая система (Система свободного звукового поля), информационная, индукционная система текстофон, видеотека учебных и других используемых в образовательном процессе видеофильмов с субтитрами, мультимедийные средства приема-передачи учебной информации (проектор, телевизор, интерактивная панель, документ-камера и т.п.), сурдотехнические

средства для компенсации утраченной или нарушенной слуховой функции.

В структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья должна быть отражена специфика требований к доступной среде, в том числе:

- организации безбарьерной архитектурной среды образовательной организации;
- организации рабочего места обучающегося;
- техническим и программным средствам общего и специального назначения.

5.2. Требования к учебно-методическому обеспечению программы дополнительного профессионального образования

Для успешной реализации ДПО, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по междисциплинарному курсу и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии/специальности.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждому междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуются обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Учебные и информационные ресурсы:

- учебники в электронном и печатном варианте;
- учебные пособия, материалы для самостоятельной работы в печатной форме или в форме электронного документа;
- программы виртуальных лабораторных работ;
- учебные материалы в видеоформате с сурдопереводом или субтитрами;
- система поддержки учебного процесса образовательной организации,
- функционирующая на программной образовательной платформе;
- электронные образовательные ресурсы;
- мультимедийные ресурсы;
- сервис видеоконференций
- программное обеспечение для текстовой, голосовой и видеосвязи;
- периодические издания в электронном и печатном варианте.

**Материально-техническое оснащение рабочих мест
преподавателя и слушателей 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
		Карандаш	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Папка для документов с файлами	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов

Лабораторные работы	Лаборатория	Стол производственный	3	600x850, где Y 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 3 кг 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)
				Подставка под индукционную плиту
		Гастроемкость из нержавеющей стали	3	GN 1/1 530x325x20 мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/1 530x325x65 мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 2/3 354x325x20 мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	1	GN 2/3 354x325x40 мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/2 265x325x20 мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	1	GN 1/2 265x325x65 мм
		Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/3 176x325x20мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/3 176x325x40мм.

		Гастроемкость из нержавеющей стали	1	GN 1/3 176x325x65мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	1	GN 1/4 265x162x20мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	1	GN 1/4 265x162x65мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/6 176x162x65мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/9 176x105x65мм.
		Планетарный миксер	1	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания
		Шкаф холодильный	1	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
		Стеллаж 4-х уровневый	1	800x500x1800, меньше размеры недопустимы.
		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 28 см
		Кремер-Сифон для сливков 0,25л	1	Материал нержавеющая сталь, 0,25л, D=70,Н=206, В=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 Н=18,Б=600,В=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 протирания	1	Диаметр от 20-25 см
		Сито для протирания	1	Диаметр от 7-10 см
		Сито (для муки)	1	Диаметром 24 см
		Шенуа (возможен вариант с сеткой)	1	Диаметром 24см
		Подставка для разделочных досок металлическая	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Лопатки силиконовые	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°C до + 230°C
		Силиконовая форма "кнели"	1	Материал пищевой силикон
		Силиконовая форма полусфера средняя	1	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см
		Силиконовая форма полусфера большая	1	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см
		Овощечистка	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Лопатка-палетка изогнутая	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Щипцы универсальные	2	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм
		Набор кондитерских насадок	1	Материал нержавеющая сталь, минимум 12 штук
		Набор кондитерских форм (квадрат)	1	от 3 до 5 шт нержавеющая сталь .Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Форма для выпечки тортов круг	3	перфорированная, нержавеющая сталь 6-8см
		Форма для выпечки тортов овал	3	перфорированная, нержавеющая сталь h-25- 35 мм
		Набор кондитерских форм (круг)	1	H= 32 мм, Dmax=1 15мм/Втт=20мм, от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь

		Миски нержавеющей сталь	3	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
		Миски нержавеющей сталь	3	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
		Миски нержавеющей сталь	3	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
		Миски нержавеющей сталь	1	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
		Миска пластик	2	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см
		Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Набор пинцетов для оформления блюд	1	Не менее 3 шт. Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Ножницы для рыбы, птицы	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Ковёр диэлектрический	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Пергамент рулон	1	Не менее Юм
		Фольга рулон	1	Не менее 1 Ом
		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, для протир.тарелок	4	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Контейнеры одноразовые для пищ. продуктов	30	500 мл
		Контейнеры одноразовые для пищ. продуктов	30	300 мл
		Контейнеры одноразовые для пищ. продуктов	30	1000 мл
		Стаканы одноразовые	10	200 мл
		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 20 м
		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
		Гastroемкость 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 вакуумноупаковочная 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