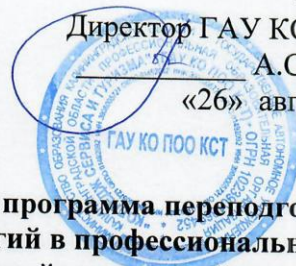


**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
"Колледж сервиса и туризма"**

Принята на заседании
методического Совета
Протокол № 1 от 26.08.2021 г

Утверждаю:
Директор ГАУ КО ПОО КСТ
А.С.Алукриева
«26» августа 2021 г.



**Дополнительная профессиональная программа переподготовки
«Использование современных технологий в профессиональной сфере
для приготовления и оформления сложной кулинарной продукции (с
учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»»**

Объем программы: 262 часов

Разработчики:
Дробышевская И.А.
руководитель отдела ПО,
практик и взаимодействия с работодателями
Солдатова С.П.
преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

г. Калининград, 2021 г.

Дополнительная профессиональная программа переподготовки «Использование современных технологий в профессиональной сфере для приготовления и оформления сложной кулинарной продукции (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»)»

1. Цели реализации программы

Приобретение гражданами профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, с получением квалификационного разряда по профессии рабочего или должности служащего, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

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

Программа разработана в соответствии с:

- спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело_»;
- профессиональным стандартом «Повар» (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 610н.);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд.

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

2.2 Требования к результатам освоения программы

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

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- понятие о компетенциях и стандарт компетенции «Поварское дело» Ворлдскиллс Россия;
- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями.

уметь:

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства; организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

3. Содержание программы

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

Трудоемкость обучения: 250 академических часов.

Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего,	В том числе	Форма
---	----------------------	--------	-------------	-------

		час.	лекц ии	практич . и лаборат ор. занятия	самосто ятельна я работа	промеж. и итог. конт роль	контрол я
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Блок общепрофессиональных дисциплин	14	9		5		
1.1	Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»	1	1				
1.2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	2	1		1		зачет
1.3	Экономические и правовые основы производственной деятельности	1	1				зачет
1.4	Безопасность жизнедеятельности	1	1				зачет
1.5	Техническое оснащение и организация рабочего места	2	1		1		зачет
1.6	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2	1		1		зачет
1.7	Основы калькуляции и учета	3	1		2		зачет
1.8	Современные технологии в индустрии питания. Подача блюд с учетом современных тенденций.	2	2				
2.	Блок профессиональных (специальных) дисциплин	63	3	30	30		
2.1	Кулинария	63	3	30	30		зачет
3.	Производственная практика	180		180			зачет
4.	Консультации	1	1				
5.	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа (демонстрационный экзамен)	4				4	Тест ДЭ¹
	ИТОГО:	262	13	210	35	4	

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего,	В том числе	Форма
---	----------------------	--------	-------------	-------

¹ Демонстрационный экзамен по компетенции

		час.	лекц ии	практич . и лаборат ор. занятия	самосто ятельна я работа	промеж. и итог. конт роль	контрол я
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Блок общепрофессиональных дисциплин	14	9		5		
1.1	Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»	1	1				
1.2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	2	1		1		зачет
1.3	Экономические и правовые основы производственной деятельности	1	1				зачет
1.4	Безопасность жизнедеятельности	1	1				зачет
1.5	Техническое оснащение и организация рабочего места	2	1		1		зачет
1.6	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2	1		1		зачет
1.7	Основы калькуляции и учета	3	1		2		зачет
1.8	Современные технологии в индустрии питания. Подача блюд с учетом современных тенденций.	2	2				
2.	Блок профессиональных² (специальных) дисциплин	63	3	30	30		
2.1	Кулинария	63	3	30	30		зачет
3.	Производственная практика	180		180			зачет
4.	Консультации	1	1				
5.	Квалификационный экзамен:	4				4	
5.1	Проверка теоретических знаний: тестирование	1				1	Тест
5.2	Практическая квалификационная работа: демонстрационный экзамен по компетенции «Поварское дело»	3				3	ДЭ
	ИТОГО:	262	13	210	35	4	

² При освоении блока профессиональных (специальных) дисциплин должны быть предусмотрены занятия, проводимые с участием работодателей: мастер-классы, экскурсии на предприятия и иные формы.

3.3. Учебная программа

1. Раздел 1. Теоретическое обучение

Блок общепрофессиональных дисциплин

1.1 Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

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

План проведения занятия:

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

1.2 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Область применения программы:

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: 4 часа

1.3 Экономические и правовые основы производственной деятельности

Область применения программы:

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Правила и технологии расчетов с потребителями

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: 2 часа

1.4 Безопасность жизнедеятельности

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

План проведения занятия:

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

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.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: 2 часа.

1.5 Техническое оснащение и организация рабочего места

Область применения программы:

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: 2 часа.

1.6 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Область применения программы:

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и навывнос с учетом требований к безопасности готовой продукции

- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: 4 часа.

1.7 Основы калькуляции и учета

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: 2 часа.

1.8 Современные технологии в индустрии питания. Подача блюд с учетом современных тенденций.

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, вакууматор, витаминизатор, термомикс, дегидратор, центрифуга, антигриль, кремлер для взбивания (кулинарный сифон), сморлинг ган.

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

3. Понятие и принципы фудпейринга. Теория миксологии.

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

Блок профессиональных (специальных) дисциплин

2.1 Кулинария

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

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.
3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.
4. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
5. Составить меню блюд.
6. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
7. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.
8. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда.
9. Использовать современные техники и методы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Применить приправы специи.
10. Произвести приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
11. Приготовить (на выбор 3-4 блюда): овощное ризотто, гратен из овощей, овощное соте, овощи темпура, рататуй, овощи жульен, картофель дюшес, картофель кассероль, крокеты из картофеля с грибами, овощное суфле, мисо из овощей, спагетти из кабачков, муссы паровые и запеченные; грибы шиитаке жареные. Продемонстрировать техники взбивания белков, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями.
12. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
13. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
14. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
15. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
16. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.
17. Дать оценку качества приготовленных блюд.
18. Убрать рабочее место.
19. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
20. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

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

Практическое занятие. План проведения занятия:

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

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

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

Практическое занятие. План проведения занятия:

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

10. Произвести приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
11. Приготовить:
 - блюда из рыбы с использованием низкотемпературного приготовления (Су вид, пароконвектомат);
 - рулет из рыбы, с использованием холодного копчения (смокинг ган);
12. блюда из рыбы, используя способы жарки (основным, во фритюре, на гриле, кляр, темпура), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями.
13. Продемонстрировать способы варки вакуумированных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья в пароконвектомате и погружном термостате (Sous Vide), способы жарки (основным, во фритюре, на гриле, кляр, темпура), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями.
14. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
15. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
16. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
17. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
18. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.
19. Дать оценку качества приготовленных блюд.
20. Убрать рабочее место.
21. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
22. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Тема 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.

Тема Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента

Практическое занятие. План проведения занятия:

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

- паштет и мусс (из говяжьей или куриной печени);
 - овощные и фруктово-ягодные равиоли с различными начинками;
 - фуршетные закуски (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде (пакоджет);
 - масляные смеси (масло зеленое, масло перечное, грибное масло, чесночное масло, масло креветочное);
 - сырная паста;
 - селечное масло.
13. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
 14. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
 15. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
 16. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
 17. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.
 18. Дать оценку качества приготовленных блюд.
 19. Убрать рабочее место.
 20. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
 21. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Тема Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента

Практическое занятие. План проведения занятия:

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

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

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (недели)*	Наименование модуля
1 неделя	Блок общепрофессиональных дисциплин
2 неделя	
	Квалификационный экзамен
*Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

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.

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

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- техническое описание компетенции;
- комплект оценочной документации по компетенции;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;

- электронные ресурсы и т.д.
- Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International – Агентство развития профессий и навыков (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
- Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

4.3. Кадровые условия реализации программы

Количество педагогических работников (физических лиц), привлеченных для реализации программы 3 чел. Из них:

- Сертифицированных экспертов Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 1 чел.
- Сертифицированных экспертов-мастеров Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 1 чел.
- Экспертов с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 1 чел.

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

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

Данные педагогических работников, привлеченных для реализации программы

№ п/п	ФИО	Статус в экспертном сообществе Ворлдскиллс с указанием компетенции	Должность, наименование организации
<i>Ведущий преподаватель программы</i>			
1.	Солдатова С. П.	Главный эксперт по компетенции «Поварское дело»	Преподаватель профессионального цикла по профессии 16575«Повар»
<i>Преподаватели, участвующие в реализации программы</i>			
2.	Овчинникова И.В.	Технический эксперт	Преподаватель профессионального цикла по профессии 16575«Повар»
3.	Валиева Н.В.	Линейный эксперт	Преподаватель профессионального цикла по профессии 16575«Повар»

5. Оценка качества освоения программы

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

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

Для итоговой аттестации используется комплект оценочной документации (КОД) № 1.2 по компетенции «Поварское дело», размещенный в Банке эталонных программ Академии Ворлдскиллс Россия. Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД. Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Перевод баллов в оценку осуществляется в соответствии с таблицей:

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

6. Составители программы

Разработано

руководитель отдела ПО, практик и взаимодействия с работодателями ГАУ КО ПОО КСТ
Дробышевская И.А.

преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Солдатовой С.П

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

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

Приложение к основной программе
 профессионального обучения
 по профессии «16675 Повар»
 (профессиональная подготовка)
 с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»

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

Материально-техническое оснащение рабочего места преподавателя программы:

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

		усмотрение организаторов
Ноутбук или стационарный компьютер	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Принтер А4 лазерный/цветной	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Проектор	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Экран для проектора	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов

Материально-техническое оснащение рабочего места слушателя программы:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Лекции	Аудитория	Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Практические занятия	Аудитория	Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Бумага А4	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Скотч двухсторонний	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Ручка шариковая	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Степлер со скобами	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Скрепки канцелярские	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Файлы А4	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Маркеры цветные	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Планшет формата А4	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Скотч широкий	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Нож канцелярский	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Калькулятор	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Ножницы	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов		

			усмотрение организаторов
		Карандаш	1 Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Папка для документов с файлами	1 Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Лабораторные работы	Лаборатория	Стол производственный	3 Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
		Стол-подставка под пароконвектомат	1 Размер зависит от модели пароконвектомата.
		Пароконвектомат	1 Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
		Весы настольные электронные (профессиональные)	1 Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
		Плита индукционная	1 Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно) или Плита индукционная настольная(на одно рабочее место 4 греющих поверхности) установленная на подставке или производственном столе.
		Подставка под индукционную плиту	1 Размер зависит от модели плиты. Если плиты однокомфорочные или двухкомфорочные указывается поверхность на которую они устанавливаются.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	3 GN 1/1 530x325x20 мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	2 GN 1/1 530x325x65 мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	2 GN 2/3 354x325x20 мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	1 GN 2/3 354x325x40 мм.
		Гастроемкость из	2 GN 1/2 265x325x20 мм.

	нержавеющей стали		
	Гастроемкость из нержавеющей стали	1	GN 1/2 265x325x65 мм
	Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/3 176x325x20мм.
	Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/3 176x325x40мм.
	Гастроемкость из нержавеющей стали	1	GN 1/3 176x325x65мм.
	Гастроемкость из нержавеющей стали	1	GN 1/4 265x162x20мм.
	Гастроемкость из нержавеющей стали	1	GN 1/4 265x162x65мм.
	Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/6 176x162x65мм.
	Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/9 176x105x65мм.
	Планетарный миксер	1	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания
	Шкаф холодильный	1	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
	Стеллаж 4-х уровневый	1	800x500x1800 , меньше размеры недопустимы.
	Мойка односекционная со столешницей	1	1000x600x850. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	1	Мощность от 1000Вт и выше.
	Смеситель холодной и горячей воды	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
	Тарелка глубокая белая	3	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора
	Тарелка глубокая белая	3	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора
	Тарелка круглая белая плоская	9	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями

Соусник	3	50 мл, керамический или металлический, одинаковые для всех участников.
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	2	Объемом не менее 40 литров. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	1	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сотейник для индукционных плит	2	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит	2	Объемом 0,8л
Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	2	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	1	Диаметром 28см
Кремер-Сифон для сливок 0,25л	1	Материал нержавеющая сталь, 0,25л, D=70, H=206, B=110
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	1	Материал нержавеющая сталь
Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	1	Диаметром 24см
Набор разделочных досок, пластиковые	1	Минимальные размеры H=18, L=600, B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров
Мерный стакан	1	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.
Венчик	2	Не менее 240 мм
Сито для 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	1	Характеристики позиции на

раделочных досок металлическая		усмотрение организаторов
Лопатки силиконовые	3	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Лопатка деревянная	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Скалка	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Шумовка	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Молоток металлический для отбивания мяса	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Терка 4-х сторонняя	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Половник	1	Объемом 250мл
Ложки столовые	10	Материал нержавеющая сталь
Набор кухонный ножей (поварская тройка)	1	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.
Силиконовый коврик	1	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С
Силиконовая форма "кнели"	1	Материал пищевой силикон
Силиконовая форма полусфера средняя	1	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см
Силиконовая форма полусфера большая	1	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см
Овощечистка	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Лопатка -палетка изогнутая	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Щипцы универсальные	2	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм
Набор кондитерских насадок	1	Материал нержавеющая сталь, минимум 12 штук
Набор кондитерских форм (квадрат)	1	от 3 до 5 шт нержавеющая сталь .Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Форма для выпечки тартов круг	3	перфорированная, нержавеющая сталь d-8см
Форма для выпечки тартов овал	3	перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм
Набор кондитерских форм (круг)	1	H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм,от 3 до 5 шт нержавеющая сталь

Миски нержавеющая сталь	3	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
Миски нержавеющая сталь	3	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
Миски нержавеющая сталь	3	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
Миски нержавеющая сталь	1	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Миска пластик	2	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см
Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Набор пинцетов для оформления блюд	1	Не менее 3 шт. Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Ножницы для рыбы, птицы	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Ковёр диэлектрический	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Пергамент рулон	1	Не менее 10м
Фольга рулон	1	Не менее 10м
Скатерть для презентационного стола белая	-	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Бумажные полотенца	4	Двухслойные, одноразовые
Губка для мытья посуды	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Полотенца х,б для протир. тарелок	4	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	30	500мл
Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	30	300мл
Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	30	1000мл
Стаканы одноразовые	10	200мл
Пакеты для мусора	-	60 л
Пакеты для мусора	-	200 л
Перчатки силиконовые одноразовые	1	Размер S;M;L
Вода	-	Бутыль 19л
Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров)	6	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Салфетки из	1	Универсальные, не менее 50

нетканого материала		шт в рулоне , размер не менее 20x30 см
Плѐнка пищевая	1	Не менее 20м
Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Баллоны с газом N2O	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Баллоны с газом CO2	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Вакуумные пакеты, разных размеров (20x30=10 шт, 16x23=5шт, 10x15=5шт)	20	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Масло растительное для фритюра	6	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Общая инфраструктура		
Шкаф шоковой заморозки	1	Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Гастроемкость из нержавеющей стали	10	GN 1/1 530x325x20 мм
Часы настенные (электронные)	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Термометр инфракрасный	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Микроволновая печь	1	Мощность от 0,7кВт
Фритюрница	1	Объемом от 4 литров.
Слайсер	1	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
Стол производственный	2	1800x600x850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
Мясорубка	1	Производительностью не менее 20 кг в час.
Блендер стационарный	1	Объем чаши не менее 2л.
Соковыжималка	1	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	Настольная, камерная.
Ковёр электрический	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Штангенциркуль электронный	1	Диапазон измерений от 0 - 150 мм

		Кофемолка	1	Мощность от 180 Вт Простая модель для возможности измельчения сухих продуктов
		Огнетушитель углекислотный ОУ-1	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Набор первой медицинской помощи	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Кулер для воды	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Тестирование	Аудитория	Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов