

**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.



**Основная программа повышения квалификации  
«Приготовление блюд с использованием современных технологий в  
индустрии питания (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции  
«Поварское дело»)»**

Объем программы: 100 часов

Разработчики:  
Дробышевская И. А.,  
Руководитель отдела ПО,  
практик и взаимодействия с работодателями,  
Овчинникова И.В.  
преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ,

г. Калининград, 2021 г.

# **Основная программа повышения квалификации «Приготовление блюд с использованием современных технологий в индустрии питания (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»)»**

## **1. Цели реализации программы**

Программа повышения квалификации по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии рабочего или имеющейся должности служащего без повышения образовательного уровня, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

### **1. 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: 4-5 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;
- современные технологии в профессиональной сфере деятельности;
- принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
- характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;
- основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
- принципы обеспечения чистоты всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
- назначение производственных инструментов и приспособлений в соответствии с инструкциями;
- свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
- кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;

- существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;
  - строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;
  - методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;
  - кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;
  - существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;
  - части рыбы, используемые в кулинарии;
  - методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;
  - существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
  - виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;
  - способы приготовления основных бульонов и их применение;
  - виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;
  - существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
  - влияние тепловой обработки на ингредиенты;
  - виды соусов и правила их приготовления;
  - виды супов и правила их приготовления;
  - классические гарниры и дополнения к основным блюдам
  - важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
  - виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;
  - тенденции в презентации блюд;
  - стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;
  - классические гарниры и украшения для традиционных блюд;
  - важность контроля выхода порций в предприятии питания;
  - рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
  - назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
  - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
  - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
  - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - процесс заказа продуктов и оборудования;
  - доступные решения для хранения продуктов;
- уметь:**
- оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
  - соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
  - соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;
  - работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);
  - понимать и использовать маркировку ингредиентов;
  - определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;
  - правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;
  - демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;

- подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;
- производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;
- нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;
- подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;
- подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;
- готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;
- производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;
- завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;
- применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;
- осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;
- готовить различные виды макаронных изделий;
- выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;
- применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;
- применять все методы тепловой обработки;
- учитывать сроки обработки сырья;
- сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;
- учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;
- обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;
- подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;
- следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;
- сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
- изготавливать широкий диапазон блюд, включая супы и соусы, закуски горячие и холодные, салаты и холодные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи, овощные и вегетарианские блюда, фирменные и национальные блюда, блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий, хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты;
- подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;
- готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;
- осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);
- применять современные технологии и методы приготовления пищи;
- правильно рассчитать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
- загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;
- изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;
- представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;
- готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;
- вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;
- профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;
- обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;
- использовать для презентации блюда тарелки и другую столовую посуду;

- выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;
- изготавливать различные виды макаронных изделий;
- 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. Содержание программы

Категория слушателей: лица, имеющие профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих.

Трудоемкость обучения: 100 академических часа.

Форма обучения: очная.

#### 1.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час	В том числе				Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	самостоятельная работа	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	История, современное состояние и перспективы движения WorldSkillsInternational (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы») как инструмента развития профессиональных сообществ и систем подготовки кадров	16		8	8		зачет
2	Современные технологии в индустрии питания. Подача блюд с учетом современных тенденций	26		14	12		зачет
3	Общие принципы построения учета на предприятиях общественного питания различных форм собственности	12	2		10		зачет
4	Ценообразование на предприятиях общественного питания	10	2		8		зачет
5	Стажировка	30		30			
6.	<b>Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа (демонстрационный экзамен)</b>	<b>6</b>				<b>6</b>	<b>Тест ДЭ<sup>1</sup></b>
	<b>ИТОГО:</b>	<b>100</b>	<b>4</b>	<b>52</b>	<b>38</b>	<b>6</b>	

#### 1.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе				Форма контроля
			лекц	практич	самосто	промеж.	

<sup>1</sup> Демонстрационный экзамен по компетенции

			ии	. и лаборат ор. занятия	ятельна я работа	и итог.конт роль	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	История, современное состояние и перспективы движения WorldSkillsInternational (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы») как инструмента развития профессиональных сообществ и систем подготовки кадров	16		8	8		
2	Современные технологии в индустрии питания. Подача блюд с учетом современных тенденций	26		14	12		зачет
3	Общие принципы построения учета на предприятиях общественного питания различных форм собственности	12	2		10		зачет
4	Ценообразование на предприятиях общественного питания	10	2		8		зачет
5	Стажировка	30		30			
<b>6.</b>	<b>Квалификационный экзамен:</b>	<b>6</b>				<b>6</b>	
6.1	Проверка теоретических знаний: тестирование	1				1	Тест
6.2	Практическая квалификационная работа: демонстрационный экзамен по компетенции «Поварское дело»	5				5	ДЭ
	<b>ИТОГО:</b>	<b>100</b>	<b>4</b>	<b>52</b>	<b>38</b>	<b>6</b>	

### 1.3. Учебная программа

#### 1. Раздел 1. Теоретическое обучение

##### **1. История, современное состояние и перспективы движения WorldSkillsInternational (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы») как инструмента развития профессиональных сообществ и систем подготовки кадров**

*Лекция.* Вопросы, выносимые на занятие:

1. История, современное состояние и перспективы движения WorldSkillsInternational (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы») как инструмента развития профессиональных сообществ и систем подготовки кадров
2. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».
3. Изучение истории WorldSkillsInternational (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»).

4. Изучение разделов спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело» (WSSS).

5. Заполнения таблицы распределения разделов WSSS по важности в (%).

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

## **2. Современные технологии в индустрии питания. Подача блюд с учетом современных тенденций**

*Практические занятия.* План проведения занятия:

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

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

3. Отработка навыков по использованию в работе пароконвектомата, погружного термостата (Sous Vide), гомогенизатора Гакоджет, витаминкса, термомикса, дегидратора, кремёра для взбивания, смокинг ган.

4. Понятие и принципы фудпейринга. Теория миксологии.

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

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

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

## **3. Общие принципы построения учета на предприятиях общественного питания различных форм собственности**

*Лекция.* Вопросы, выносимые на занятие:

1. Формы собственности предприятий общественного питания

2. Первичная документация. Используемые бухгалтерские счета.

3. Особенности учетных мероприятий

4. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета

5. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности

6. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов

7. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса

## **4. Ценообразование на предприятиях общественного питания**

*Лекция.* Вопросы, выносимые на занятие:

1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания

2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства

3. План-меню, его назначение, виды, порядок составления
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий

#### **5. Стажировка**

Проходит на предприятии общественного питания.

#### **1.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)**

Период обучения (недели)*	Наименование модуля
1 неделя	1, 3, 4 пункты
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 (тестирование<sup>2</sup>).<sup>3</sup>

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 Овчинникова И.В.

---

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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