

Министерство образования и науки Нижегородской области
Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Павловский автомеханический техникум им. И. И. Лепсе»

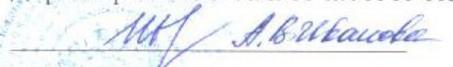
Согласовано

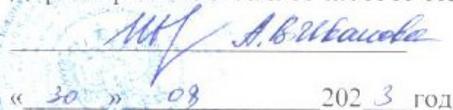

«30» 08 2023 год



Утверждаю:

Директор ГБПОУ ПАМТ им И И Лепсе


«30» 08 2023 год



Основная программа профессионального обучения
по профессии «Повар»

г. Павлово

Пояснительная записка

Программа разработана в соответствии с нормативными документами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"
- Постановление Правительства РФ от 15 сентября 2020 г. N 1441 "Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг"
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. N 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»
- Приказ Минпросвещения РФ от 14.07.2023 N 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Устав и локальные акты ГБПОУ ПАМТ им. И. И. Лепсе.

Категория слушателей: Лица, имеющие основное общее, среднее профессиональное, высшее профессиональное образование (неродственные профессии и специальности), а также лица, получающие высшее и (или) среднее профессиональное образование.

Цель освоения программы: Приобретение обучающимися компетенций в области поварского дела, совершенствование у обучающихся профессиональных компетенций и обеспечение практического опыта по приготовлению

качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа на предприятиях питания.

Форма обучения: очная, с отрывом из производства.

Освоение программы предполагает достижение 3 уровня квалификации (3 разряд) в соответствии профессиональным стандартом «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н

Образовательные результаты:

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя:

ПК. 1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции.

ПК. 2 Выполнение инструкций по организации рабочего места

ПК. 3 Выполнение работ по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК. 4 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента

Результаты обучения:

В результате освоения программы слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленных выше профессиональных компетенций. Слушатель должен:

знать:

- 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
- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- Правила пользования сборниками рецептов 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
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- Правила пользования сборниками рецептов 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
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

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
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
- 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

владеть:

- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
- Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
- Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
- Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
- Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара

- Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
- Приготовление блюд из яиц по заданию повара
- Приготовление блюд из творога по заданию повара
- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара
- Приготовление горячих напитков по заданию повара
- Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
- Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
- Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
- Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
- Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации
- Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

№ п/п	Наименование раздела	Всего, час	Аудиторные занятия		аттестация
			из них		
			теоретические занятия (лекции)	практические занятия	
1	2	3	4	5	6
1.	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	8	4	4	зачет
2.	Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	17	9	8	зачет
3.	Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	21	11	10	зачет
4.	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	8	4	4	зачет
	Основы бережливого производства	10	10		
	Интегрированный курс	10	10		зачет
5.	Учебная практика	30	-	30	зачет
6.	Производственная практика	52	-	52	зачет

Итоговая аттестация	4	-	-	квалификационный экзамен
Всего:	160	48	108	4

Календарный учебный график

Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности)	Всего, час	Учебные недели							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	8								
Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	17	1 2	5						
Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	21								
Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	8			8					
Основы бережливого производства	10			6	4				
Интегрированный курс	10				10				

Учебная практика	30				6	2 0	4		
Производственная практика	52						1 6	2 0	16
Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	4								
Всего	160	2 0	2 0	2 0	20	2 0	2 0	2 0	20

Содержание рабочей программы

Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.

Обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Виды, состояние и пищевая ценность мясного сырья, поступающего в предприятия общественного питания. Качественная оценка сырья при приемке на производстве. Стадии обработки мяса: оттаивание, зачистка, промывание, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка и зачистка. Кулинарный разруб говядины, баранины, свинины, использование частей. Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Ассортимент, нормы выхода, требования к качеству. Обработка субпродуктов, кулинарное использование.

Сельскохозяйственная птица: характеристика поступающего сырья. Технологическая схема обработки птицы: оттаивание мороженой птицы, опаливание, удаление головы, ног, крыльев, шеи, потрошение, промывание, заправка кур "в кармашек".

Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

Технология и ассортимент приготовления бульонов и отваров: бульона костного, бульона мясного, бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара овощного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства. Органолептические способы определения степени готовности и качества. Ассортимент, пищевая ценность заправочных супов, требования к качеству. Технологический процесс приготовления заправочных супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов - пюре крупяных. Технологический процесс приготовления супов с соблюдением температурного режима и санитарных норм. Температура подачи, правила, сроки хранения пюреобразных супов. Бракераж готовой продукции. Ассортимент молочных супов. Технологический процесс приготовления молочных супов с крупами, макаронными изделиями, овощами. Взаимозаменяемость продуктов. Ассортимент сладких супов. Выбор и подготовка основных ингредиентов. Подготовка крахмала. Технологический процесс приготовления сладких супов. Приготовление гарнира к сладким супам.. Ассортимент холодных супов. Выбор и подготовка основных ингредиентов. Обработка, подготовка зелени. Санитарные требования к приготовлению холодных супов. Технологический процесс приготовления. Отличительные особенности. Требования к качеству. Методы сервировки, варианты оформления и подачи холодных супов. Температура подачи холодных супов, условия и сроки хранения

Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Обработка овощей и грибов. Схема технологического процесса обработки овощей: приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка. Особенности обработки картофеля в зависимости от кулинарного использования. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предотвращения потемнения. Формы нарезки картофеля, использование. Особенности обработки корнеплодов, капустных, луковых овощей в зависимости от кулинарного использования; формы нарезки перечисленных овощей, использование.

Особенности обработки тыквенных, томатных и прочих овощей; нарезка, кулинарное использование. Особенности обработки консервированных овощей: сушеных, замороженных, соленых, квашеных, кулинарное использование. Обработка свежих шампиньонов, сушеных грибов, кулинарное использование. Приготовление овощных пюре и блюд из овощной котлетной массы, оформление, отпуск. Овощные гарниры простые и сложные, их характеристика, органолептическая оценка, использование, нормы выхода. Блюда и гарниры на круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке. Правила варки каш различной консистенции. Органолептическая оценка, использование, нормы выхода. Приготовление блюд из каш: котлеты и биточки, крупеник, запеканки, пудинги и др., оформление, отпуск, нормы выхода. Крупа гарниры: характеристика, использование, нормы выхода. Сроки и условия хранения крупяных изделий. Варка бобовых и макаронных изделий

Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков: квас, сбитень, освежающие напитки на основе минеральной воды, освежающие напитки на основе ягодных настоев и отваров, освежающие напитки на основе кисломолочных продуктов Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления холодных напитков. Технология приготовления горячих напитков Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков: чай, кофе, какао, горячий шоколад Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления горячих напитков

Основы бережливого производства

В чем преимущество бережливого производства

Особенности становления производственной системы Toyota, путь внедрения основных принципов бережливого производства

Особенности принципов и идеалов бережливого производства

Как рассматривать любые действия на предприятии с точки зрения клиента

Виды потерь и причины их образования

Способы и методы производственного анализа проблем в системе бережливого производства

Что представляет собой стандартизированная работа

Как производится измерение затрат рабочего времени на рабочих местах, этапы хронометража, назначение бланков стандартизированной работы

Сущность каждого этапа 5S, как данная система работает на рабочем месте

Как организуется поток единичных изделий

Основные этапы процесса быстрой переналадки

Особенности применения принципов бережливого производства в непромышленных сферах

Интегрированный курс

Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.

Основные требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

Общие требования охраны труда повара. Требования охраны труда перед началом работы. Перед началом эксплуатации котлов, электросковороды и другого оборудования. Требования охраны труда во время работы. Требования охраны труда по окончании работы. Требования охраны труда в аварийных ситуациях. Требования пожарной безопасности.

Учебная практика и производственная практика

Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

Уборка рабочих мест

Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов

Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов

Подготовка полуфабрикатов из мяса и домашней птицы

Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы

Приготовление каш и гарниров из круп

Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи

Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий

Приготовление горячих напитков

Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров

Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции

Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий

Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос

Оценка качества освоения программы

Формы контроля успеваемости и итоговой аттестации по программе:

Наименование разделов учебного плана	Технология и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия	Шкала оценки (оценка, «зачтено» / «не зачтено»)
Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	<i>Зачет</i>	<i>Зачтено</i>
Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	<i>Зачет</i>	<i>Зачтено</i>
Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий	<i>Зачет</i>	<i>Зачтено</i>

разнообразного ассортимента		
Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	<i>Зачет</i>	<i>Зачтено</i>
Основы бережливого производства	<i>Зачет</i>	<i>Зачтено</i>
Интегрированный курс	<i>Зачет</i>	<i>Зачтено</i>
Учебная практика	<i>Зачет</i>	<i>Зачтено</i>
Производственная практика	<i>Зачет</i>	<i>Зачтено</i>
Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	<i>Квалификационный экзамен (Выполнение работ в соответствии с требованиями к результатам освоения программы)</i>	<i>оценка</i>

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация обучающихся, завершающих обучение по программе, является обязательной. Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения 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 могут привлекаются представители работодателей, их объединений. Цель итоговой аттестации – установление уровня подготовки выпускника программы к выполнению профессиональных задач. Итоговая аттестация позволяет выявить и объективно оценить теоретическую и практическую подготовку обучающегося. Результаты итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день проведения аттестационных испытаний после оформления в установленном порядке экзаменационной ведомости. Обучающимся, не проходившим аттестационных испытаний по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), а также получившим неудовлетворительную оценку, предоставляется возможность пройти итоговую аттестацию повторно.

Критерии оценки знаний

Оценкой «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями, по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе или действии.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками выполнил, как теоретическую часть, так и практическую, продемонстрировав слабо освоенные умения. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил вопрос, не смог в полной мере продемонстрировать умения и практические навыки, допустив серьезные ошибки. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство

вопросов, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы.

ВОПРОСЫ ДЛЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

- 1) Химический состав пищевых продуктов.
- 2) Качество пищевых продуктов и методы его определения.
- 3) Режим хранения и упаковка пищевых продуктов.
- 4) Последовательность операций при механической кулинарной обработке овощей
- 5) Правила безопасности при работе с универсальными приводами
- 6) Механическая кулинарная обработка картофеля.
- 7) Механическая кулинарная обработка корнеплодов.
- 8) Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.
- 9) Формы нарезки картофеля. Используемые инструменты.
- 10) Формы нарезки корнеплодов.
- 11) Основные показатели качества пищевых продуктов.
- 12) Процесс обработки белокочанной и цветной капусты.
- 13) Способы очистки картофеля и принцип действия картофелеочистительной машины.
- 14) Что такое вид, сорт и ассортимент продуктов?
- 15) Схема первичной обработки свежих грибов.
- 16) Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.
- 17) Формы нарезки капусты и луковых овощей.
- 18) Первичная обработка плодовых овощей.
- 19) Классификация теплового оборудования.
- 20) Капустные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
- 21) Обработка салатных и десертных овощей.
- 22) Источники тепла и теплоносители, основные виды теплообмена.
- 23) Луковые овощи. Состав, разновидности, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
- 24) Салатно-шпинатные и десертные овощи. Состав, требования к качеству, упаковка и хранение.
- 25) Тыквенные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
- 26) Томатные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и храненияя.
- 27) Бобовые овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
- 28) Последовательность операций при механической кулинарной обработке мяса.
- 29) Химический состав, пищевая ценность мяса.
- 30) Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.
- 31) Классификация мяса. Требования к качеству мяса.
- 32) Способы тепловой кулинарной обработки.

- 33) Варочно-жарочное оборудование (плиты), принцип действия, правила эксплуатации.
- 34) Мясные полуфабрикаты, субпродукты, требования к качеству, упаковка, условия хранения.
- 35) Технологическая схема основных правил варки каши.
- 36) Требования, предъявляемые к качеству свежего, охлажденного, замороженного мяса.
- 37) Способы варки макаронных изделий.
- 38) Молоко и молочные продукты. Состав, пищевая ценность, требования к качеству.
- 39) Особенности варки бобовых.
- 40) Способы варки рассыпчатых каш.
- 41) Общие сведения об оборудовании для раздачи пищи.
- 42) Пищевые жары. Виды, состав, дефекты, требования к качеству, упаковка и хранение.
- 43) Способы приготовления картофельного пюре, картофеля во фритюре. Какие блюда приготавливают из картофеля?
- 44) Общие сведения о холодильном оборудовании на предприятиях общественного питания.
- 45) Зерно и продукты его переработки.
- 46) Схема приготовления тушеной капусты, овощного рагу.
- 47) Виды торгово-холодильного оборудования.
- 48) Процесс производства муки, химический состав, сорта, требования к качеству, упаковка и хранение.
- 49) Схема приготовления котлет из моркови, свеклы.
- 50) Первая помощь при несчастных случаях на производстве.
- 51) Макароны изделия, состав, ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.
- 52) Способы варки яиц. Как используют вареные яйца.
- 53) Требования безопасности перед началом и по окончании работы повара.
- 54) Хлеб и хлебобулочные изделия, производство, ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.
- 55) Требования безопасности во время работы повара.

Задания для практической части:

Задание 1 Составить технологическую карту и приготовить: капусту отварную с сухарным соусом, 2 порции.

Задание 2 Составить технологическую карту и приготовить: рулет картофельный 2 порции.

Задание 3 Составить технологическую карту и приготовить рагу из овощей 2 порции.

Задание 4 Составить технологическую карту и приготовить крупеник 2 порции.

Задание 5 Составить технологическую карту и приготовить пудинг рисовый 2 порции.

Задание 6 Составить технологическую карту и приготовить котлеты пшеничные 2 порции.

Задание 7 Составить технологическую карту и приготовить борщ московский 2 порции.

Задание 8 Составить технологическую карту и приготовить щи из квашеной капусты 2 порции.

Задание 9 Составить технологическую карту и приготовить шницель отбивной 2 порции.

Задание 10 Составить технологическую карту и приготовить тефтели по - молдавски 2 порции.

Задание 11 Составить технологическую карту и приготовить зразы отбивные 2 порции.

Задание 12 Составить технологическую карту и приготовить говядину духовую 2 порции.

Материально-технические условия реализации программы

Вид ресурса	Характеристика ресурса и количество
Аудитории	Технического оснащения и организации рабочего места; Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу

	<p>обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).</p>
<p>Лаборатория</p>	<p>Учебная кухня ресторана:</p> <p>Рабочее место преподавателя.</p> <p>Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p> <p>Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</p> <p>Весы настольные электронные;</p> <p>Пароконвектомат;</p> <p>Конвекционная печь или жарочный шкаф;</p> <p>Микроволновая печь;</p> <p>Расстоечный шкаф;</p> <p>Плита электрическая;</p> <p>Фритюрница;</p> <p>Электрогриль (жарочная поверхность);</p> <p>Шкаф холодильный;</p> <p>Шкаф морозильный;</p>

	<p>Шкаф шоковой заморозки;</p> <p>Льдогенератор;</p> <p>Тестораскаточная машина;</p> <p>Планетарный миксер;</p> <p>Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);</p> <p>Мясорубка;</p> <p>Овощерезка или процессор кухонный;</p> <p>Слайсер;</p> <p>Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;</p> <p>Миксер для коктейлей;</p> <p>Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);</p> <p>Машина для вакуумной упаковки;</p> <p>Кофемашина с капучинатором;</p> <p>Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);</p> <p>Кофемолка;</p> <p>Газовая горелка (для карамелизации);</p> <p>Набор инструментов для карвинга;</p> <p>Овоскоп;</p> <p>Нитраттестер;</p> <p>Машина посудомоечная;</p> <p>Стол производственный с моечной ванной;</p> <p>Стеллаж передвижной;</p> <p>Моечная ванна двухсекционная.</p>
<p>Кондитерский цех организации питания</p>	<p>Весы настольные электронные</p> <p>Конвекционная печь</p>

	<p>Микроволновая печь</p> <p>Подовая печь (для пиццы)</p> <p>Расстоечный шкаф</p> <p>Плита электрическая</p> <p>Шкаф холодильный</p> <p>Шкаф морозильный</p> <p>Шкаф шоковой заморозки</p> <p>Тестораскаточная машина (настольная)</p> <p>Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)</p> <p>Тестомесильная машина (настольная)</p> <p>Миксер (погружной)</p> <p>Мясорубка</p> <p>Куттер</p> <p>Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)</p> <p>Пресс для пиццы</p> <p>Лампа для карамели</p> <p>Аппарат для темперирования шоколада</p> <p>Сифон</p> <p>Газовая горелка (для карамелизации)</p> <p>Термометр инфракрасный</p> <p>Термометр со щупом</p> <p>Овоскоп</p> <p>Машина для вакуумной упаковки</p> <p>Производственный стол с моечной ванной</p> <p>Производственный стол с деревянным покрытием</p> <p>Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)</p>
--	---

	<p>Моечная ванна (двухсекционная)</p> <p>Стеллаж передвижной</p>
<p>Требования к оснащению баз практик</p>	<p>Кухня организации питания:</p> <p>Весы настольные электронные;</p> <p>Пароконвектомат;</p> <p>Конвекционная печь или жар;</p> <p>Микроволновая печь;</p> <p>Расстоечный шкаф;</p> <p>Плита электрическая;</p> <p>Фритюрница;</p> <p>Электрогриль (жарочная поверхность);</p> <p>Шкаф холодильный;</p> <p>Шкаф морозильный;</p> <p>Шкаф шоковой заморозки;</p> <p>Льдогенератор;</p> <p>Стол холодильный с охлаждаемой горкой;</p> <p>Тестораскаточная машина;</p> <p>Планетарный миксер;</p> <p>Диспенсер для подогрева тарелок;</p> <p>Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);</p> <p>Мясорубка;</p> <p>Овощерезка;</p> <p>Процессор кухонный;</p> <p>Слайсер;</p> <p>Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);</p> <p>Миксер для коктейлей;</p> <p>Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);</p> <p>Машина для вакуумной упаковки;</p>

	<p>Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада; Сифон; Газовая горелка (для карамелизации); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.</p>
--	--

СПИСОК УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Харченко, Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для СПО/ Н. Э. Харченко. - 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 510 с. https://rusneb.ru/catalog/000200_000018_RU_NLR_bibl_886068/
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – 18-е изд., испр. и доп. – СПб.: Профи, 2018. – 772 с. https://rusneb.ru/catalog/003970_000031_RU%7C%7CPRLer%7C%7C%7Cbooks61455/
3. Сеницына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для СПО / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. – 4-е изд., стер.

– Москва : Академия, 2019. – 304 с. : ил., табл. – (Профессиональное образование).

https://rusneb.ru/catalog/000200_000018_RU_NLR_BIBL_A_011978828/

4. Андонова Н. И. , Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания лабораторный практикум учебное пособие для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальностям "Поварское и кондитерское дело", "Технология продукции общественного питания" / Андонова Н. И. , Качурина Т. А..- М.: Академия, ТОП 50, 2019.- 175 с

https://rusneb.ru/catalog/000200_000018_RU_NLR_BIBL_A_012034054/

5. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие/Л.Г. Шатун.- Ростов-на -Дону: Феникс, 2017.-250сю

6. Повар/сост. В.А. Барановский.- Минск: Букмастер, 2013.-448с.

Электронные ресурсы

1. Кулинарные книги поваров - <https://povar.ru/books>

2. Пряности и специи - <https://www.bankreceptov.ru/spice/>

3. www.creative-chef.ru - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"

4. www.restoranoff.ru - портал для гостиничного и ресторанного бизнеса

5. www.pitportal.ru - вестник индустрии питания

6. <https://bonesmagazine.ru/> - Профессиональный журнал о шеф-поварах и для шеф-поваров

Кадровое обеспечение программы

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью. К образовательному процессу могут быть привлечены преподаватели из числа специалистов профильных организаций и учреждений по мере набора группы.

Примеры оценочных материалов для разделов программы:

ЗАДАНИЕ 1

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Назовите количество воды для приготовления грибного бульона из 1 килограмма сушеных грибов. Дайте характеристику основного сырья для бульона из грибов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда «Щи зеленые». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций соуса красного основного, если выход одной порции 150 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г,		Масса на 1		Масса на 50	
		г	г	порцию, г	г	порций, г	г
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Бульон коричневый						
2	Жир кулинарный						
3	Мука пшеничная						
4	Морковь						
5	Лук репчатый						
	Выход	-	1000	-		-	

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 2

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Ассортимент красных соусов. Характеристика основного сырья для красных соусов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления «Супа харчо». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. При проведенном бракераже блюда «Суп картофельный с перловой крупой» выявлено замутнение и нарушение консистенции бульона. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены

все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» *Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.*

Оценка «2» *Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.*

ЗАДАНИЕ 3

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Ассортимент супов картофельных с бобовыми. Виды бобовых и характеристика бобовых. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе подготовки бобовых к варке.

2. Технология приготовления белого бульона. Способы использования бульона.

3. Чем можно заменить уксус при тушении свеклы для борща?

Критерии оценивания

Оценка «5» *Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.*

Оценка «4» *Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.*

Оценка «3» *Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.*

Оценка «2» *Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.*

ЗАДАНИЕ 4

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Ассортимент рассольников. Характеристика основного сырья для рассольников. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления рассольников.

2. Технология приготовления коричневого бульона Способы использования бульона

3. При проведенном бракераже «Супа харчо» выявлена нарушения формы крупы. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 5

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Ассортимент мучных пассировок. Использование. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда «Борщ украинский» Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. Для тушения квашеной капусты используют бульон 15 – 20% от массы капусты. Рассчитайте количество бульона необходимое для тушения 10 кг квашеной капусты.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 6

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Характеристика основного для сырья для приготовления костного бульона. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления соуса красного основного Способы отпуска использования, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.

3. Для приготовления рассольника используют картофель. На 1000 грамм рассольника 320 грамм картофеля. Сколько необходимо использовать картофеля для приготовления 3 порций рассольника.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 7

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении соуса красного с луком и корнишонами. Характеристика основного сырья для соуса красного с луком и корнишонами. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда «Суп картофельный». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. Определить, сколько грамм шпика необходимо для приготовления 10 порций супа полевого, если на 1000грамм супа используют 56 гр шпика

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 8

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Ассортимент супов картофельных с овощами. Характеристика основного сырья для приготовления овощных супов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления овощных супов.

2. Технология приготовления соуса лукового. Способы использования.

3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций борща, если выход одной порции 500 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000		Масса на 1		Масса на 50	
		г, г		порцию, г		порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Свекла						
2	Капуста свежая						
3	Морковь						
4	Петрушка						
5.	Лук						
6.	Томатное пюре						
Выход		-	1000	-		-	

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 9

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Назовите способы подготовки свеклы для приготовления борща. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе для тушения свеклы.

2. Технология приготовления соуса красного с луком и корнионами. Способы использования.

3. Щи из квашеной капусты для усиления вкуса можно заправить сахаром (6 грамм на 1000гр. щей) Определите, сколько сахара вам необходимо для приготовления 50 порций щей.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 10

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Ассортимент заправочных супов. Дайте определение термина «заправочные супы» Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления заправочных супов.

2. Технология приготовления соуса красного кисло - сладкого. Способы использования.

3. При приготовлении концентрированного бульона (фюме) используют на 1000 грамм бульона 5000 грамм костей. Сколько костей необходимо использовать для приготовления 500 грамм бульона.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 11

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Заполните пропуски в таблице

Название блюда	Форма п/ф	Вид панировки	Время жарки	Подача блюда	Соус
Котлеты	овально приплюснутая заострённым концом	– с	в сухарях		
Биточки		в сухарях или белой панировке	8-10 мин		
Тфтели	шарики	-			Отварной картофель, рис отварной.
Тельное	полумесяца		3-4мин. в жире		
Фрикадельки	шарики массой 15-18гр.	-	-		-

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

Критерии и шкала оценки для итоговой аттестации по программе:

Слушатель считается успешно прошедшим итоговую аттестацию при следующих условиях:

Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:

- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;
- оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;

- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;
- корректное использование цветных разделочных досок;
- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;
- соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа;
- соответствие температуры подачи виду блюда;
- аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре
- эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины

Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ
УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА
3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ
ОБЕСПЕЧЕНИЕ, НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Цель реализации программы и планируемые результаты обучения

Рабочая программа дисциплины **Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента** является частью основной программы профессионального обучения по профессиональной подготовке «Повар».

На основании профессионального стандарта *Повар*, в результате освоения дисциплины слушатель должен

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд; составления заявок на сырье и полуфабрикаты, обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты,

весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;

распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать определенные количества продуктов;

отделять от костей мясо домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;

подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;

подготавливать, делить на порции и филировать различные отрезки мяса, используемые в кулинарии;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

<p>знать</p>	<p>требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>техники безопасности при использовании оборудования и инвентаря, особенно ножей, и уходе за ними;</p> <p>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>структуру тушки домашней птицы и пернатой дичи, способы приготовления всех частей мяса, птицы, дичи;</p> <p>методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;</p> <p>части рыбы, используемые в кулинарии;</p> <p>оборудования для разделки мяса и подготовки ингредиентов;</p> <p>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>
--------------	--

На реализацию Рабочей программы отводится 8 часов.

Завершается обучение по учебной дисциплине проведением зачёта.

Учебно-тематический план и содержание дисциплины «Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента»

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1	Обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Виды, состояние и пищевая ценность мясного сырья, поступающего в предприятия общественного питания. Качественная оценка сырья при приемке на производстве.	1
2	Стадии обработки мяса: оттаивание, зачистка, промывание, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка и зачистка. Кулинарный разруб говядины, баранины, свинины, кролика, использование частей.	1
3	Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины, кролика, дичи и домашней птицы: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Ассортимент, нормы выхода, требования к качеству.	1
4	Практические занятия	4
5	Зачет	1
	ИТОГО:	8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Для реализации программы предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Оборудование

1. Термометр точное измерение Garin IT-1 инфракрасный - 1 шт
2. Вакуумный упаковщик Hurakan HKN-VAC400V2 - 1шт
3. Дегидратор-сушилка AirHot FD-6 - 1шт
4. Микроволновая печь (СВЧ) Hurakan HKN-WP900 23 л - 1 шт
5. Миксер планетарный Gemlux GL-SM5W (1000Вт) белый объем чаши 5 л - 1 шт
6. Мясорубка электрическая Viatto -1шт
7. Пароконвектомат UNOX XV 393 - 1 шт
8. Плита индукционная AirHot IP3500 D1 - 1 шт
9. Плита индукционная AirHot IP3500 D2 - 1 шт
- 10.Слайсер AirHot SL-220 -1 шт
- 11.Блендер настольный (стационарный) Hurakan HKN-BLW2 - 1 шт
- 12.Блендер погружной Caso многофункциональный HB 1000 - 1 шт
- 13.Аэрограф с компрессором кондитерский - 1 шт
- 14.Весы электронные порционные Mas MSC-25 - 1 шт
15. Термометр складной водонепроницаемый пищевой TROTEC BP2F - 1 шт
- 16.Соковыжималка шнековая Viatto VA-Sj2013

Кухонная мебель

1. Стол разделочный с бортом СРТ-О 1500х600х870 (столешница нерж., полка, решетка и каркас оцинк.) - 2 шт.
2. Стол разделочный с бортом СРТ-О 1200х600х870 (столешница нерж., полка, решетка и каркас оцинк.) - 2 шт.
3. Стол разделочный с бортом СРТ-О 800х600х870 (столешница нерж., полка, решетка и каркас оцинк.) - 1 шт.
4. Ванна моечная 1-секционная с бортом ВМТ-О 530х530-870 (440х385х300) - 2 шт.
5. Стеллаж-шпилька – 2 шт.

Инструменты, инвентарь, посуда

1. Весы цифровые 0,1\500г для молекулярной кухни - 1 шт
2. Кольцо для выпечки перфорированное d = 8 см, h = 2 см - 6 шт
3. Набор щипцов для кондитерских изделий, пластик (3шт.) - 2 шт
4. Разделитель для яйца, пластик - 1 шт.
5. Форма силиконовая JSC2877 «Полусфера» 70 мм, 6 ячеек - 2 шт
6. Факел для карамелизации (горелка), «Любитель» 12 см - 2 шт
7. Форма силиконовая 2423 Gem100 3D, 8 ячеек, копия Китай - 4 шт
8. Венчик 25 см 16 спиц\8 петель - 1 шт
9. Доска разделочная 600х400х18 мм - 6 шт
10. Кувшин мерный 0,5 л - 1 шт
11. Лопатка силиконовая 22 см - 3 шт.
12. Миска 2,6л D26 см. нержавеющей сталь, глубокая - 6 шт.
13. Ножницы кухонные 1 шт.
14. Сито 26 см нерж. сталь - 1 шт
15. Сковорода - 254 см H5см, нерж. сталь, антипригарное покрытие - 1 шт
16. Сковорода 28 см H5 см нерж. сталь - 1 шт
17. Сотейник 0,86 л D14 см, H5 см, нерж. сталь с крышкой - 1 шт
18. Соусник 60 мл - 3 шт
19. Стакан общепит 100 мл - 6 шт
20. Таймер электронный - 2 шт
21. Тарелка для пасты 27 см 350 мл - 3 шт
22. Тарелка мелкая - 30,5 см - 6 шт
23. *Миска 6,5" 160мм TRIANON (D6883, 50065) - 4 шт
24. Шумовка нерж. ручка 20 см "Luxstahl" (C4-01) - 2 шт

25. Ложка для мороженого d=4 см с выталкивателем, ручка нерж (RGS-8156) - 2 шт
26. Молоток 460 г для отбивания мяса алюм. (1008) - 2 шт
27. Миска 16 см 600мл нерж. (RGS-3020) - 6 шт
28. Миска 20 см 1,2л нерж. (RGS-3020) - 2 шт
29. Кастрюля 2 л нерж. тройное дно d=190 h=80, индукция "Luxstahl" - 2 шт
30. Кастрюля 3л нерж. тройное дно d=215 h=95 индукция "Luxstahl" - 2 шт
31. Кастрюля 5 л нерж. тройное дно d=235 h=130 индукция "Luxstahl" - 2 шт
32. Сито d=250 нерж. с пластиковой ручкой (SD2206-C) - 1 шт
33. Сито d=220 нерж. с пластиковой ручкой (SD2206-D) - 1 шт
34. Скалка l=50 см d=7 см бук - 2 шт
35. Венчик 16" 40 см нерж. 12 спиц - 3 шт
36. Сотейник 1,2 л нерж. тройное дно d=160 h=60, индукция "Luxstahl" - 4 шт
37. Гастроемкость 1\2x1" 327x265x20 Luxstahl - 4 шт
38. Гастроемкость 1\9x2,5" 176x109x65 Luxstahl - 4 шт
39. Гастроемкость 1\1x2,5" 530x325x65 Luxstahl - 4 шт
40. Гастроемкость 1\2x2,5" 327x265x65 Luxstahl - 2 шт
41. Гастроемкость 1\3x2,5" 327x176x65 Luxstahl - 2 шт
42. Гастроемкость 1\6x2,5" 176x164x65 Luxstahl - 4 шт
43. Гастроемкость 1/1x1" 530x325x20 Luxstahl - 6 шт
44. Доска разделочная 600x400x18 белая пропилен - 1 шт
45. Доска разделочная 600x400x18 коричневая пропилен - 1 шт
46. Доска разделочная 600x400x18 зеленая пропилен - 1 шт
47. Доска разделочная 600x400x18 жёлтая пропилен - 1 шт
48. Доска разделочная 600x400x18 синяя пропилен - 1 шт
49. Доска разделочная 600x400x18 красная пропилен - 1 шт
50. Подставка для досок 270x300x270 нерж. - 1 шт
51. Коврик силиконовый с разметкой 38x28x0,09 см. (93-SI-CU-05) - 3 шт
52. Кисть кондитерская ширина 3 см (NH9836) - 2 шт
53. Скребок кондитерский 150x110 мм твердый пластик (RTF 1, 50RTF 1) - 2 шт
54. Щипцы универсальные пластик 9" 22,5 см (плоские лопатки, рифленые внутри, цветные) (P-007) - 4 шт
55. Половник 0,25 л ручка нерж. Luxstahl" (№4) - 1 шт
56. НОЖ поварской 8" 200мм Medium Luxstahl (ZJ-QMB319) - 2 шт
57. НОЖ универсальный 5,5" 138мм Master Luxstahl (XF-РОМ104) - 2 шт
58. НОЖ разделочный 6" 150 мм Medium Luxstahl (ZJ QMB303) - 2 шт
59. Лопатка L=25 см кулинарная силикон (SL400) - 6 шт

60. Терка 23 см нерж. четырехгранная (93-AC-GR-22) - 2 шт
61. Гастроемкость 2\3x1,5" 327x353x40 Luxstahl - 2 шт
62. Гастроемкость 1\3x1,5" 327x176x40 Luxstahl - 4 шт
63. Набор насадок кондитерских 10 шт. d=50мм h= 30мм - 2 шт
64. Лопатка L=30см бамбук овальная (FJ102) - 2 шт
65. Лопатка 8" 200мм кондитерская изогнутая Master Luxstahl (HP-POM629) - 2 шт
66. Сковорода d=240\50 нерж. тройное дно индукция "Luxstahl" (C24131) - 4 шт
67. Овощечистка ширина 6см. ручка пластик ARDIGAS (06501),06500) - 2 шт
68. Рукавица 29 см силикон (SL605) - 4 шт
69. Кувшин мерный пластмас. (PT1145) - 1 шт
70. Диспенсер для соуса белый (соусник) 375 мл (ДС - 375) - 4 шт.

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

2. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / И.П. Самородова 3-е изд., доп. и перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 192 с. - ISBN 978-5-4468-6068-5
3. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г.П. Семичева – М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 256 с. - ISBN 978-5-4468-7553-5

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

ПРИЛОЖЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ
УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА
3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ
ОБЕСПЕЧЕНИЕ, НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Цель реализации программы и планируемые результаты обучения

Рабочая программа дисциплины **Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента** является частью основной программы профессионального обучения по профессиональной подготовке «Повар».

На основании профессионального стандарта *Повар*, в результате освоения дисциплины слушатель должен

Иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нарезка и формовка овощей и фруктов; приготовление и оформление супов, отваров и бульонов; контроль хранения и расхода продуктов на производстве; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
-------------------------	---

<p>Умения</p>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>применять все методы тепловой обработки;</p> <p>учитывать сроки обработки;</p> <p>сочетать и применять различные методы кулинарной обработки одновременно;</p>
---------------	--

	<p>учитывать уменьшение веса и размера продуктов при тепловой обработке;</p> <p>обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;</p> <p>подбирать методы приготовления в зависимости от гастрономического уровня;</p> <p>следовать рецептам, внося изменения по мере необходимости, и рассчитывать нужное количество ингредиентов; сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;</p> <p>изготавливать широкий диапазон блюд, подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;</p> <p>готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;</p> <p>применять современные технологии и методики приготовления пищи;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>изготовление и презентация блюд.</p>
Знания	<p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность</p>

	<p>организаций питания</p> <p>способы организации питания, в том числе диетического;</p> <p>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;</p> <p>влияние тепловой обработки на ингредиенты;</p> <p>виды супов, применяемые в профессиональной кулинарии, и правила приготовления супов;</p> <p>норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правил и способов сервировки стола, презентации супов</p>
--	---

На реализацию Рабочей программы отводится 17 часов.

Завершается обучение по учебной дисциплине проведением зачёта.

Учебно-тематический план и содержание дисциплины «Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента»

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1	Технология и ассортимент приготовления бульонов и отваров: бульона костного, бульона мясного, бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара овощного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства.	2
2	Органолептические способы определения степени готовности и качества. Ассортимент, пищевая ценность заправочных супов, требования к качеству. Технологический процесс приготовления заправочных супов.	2
3	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов - пюре крупяных. Технологический процесс приготовления супов с соблюдением температурного режима и санитарных норм. Температура подачи, правила, сроки хранения пюреобразных супов.	1
4	Ассортимент молочных супов. Технологический процесс приготовления молочных супов с крупами, макаронными изделиями, овощами. Взаимозаменяемость продуктов.	1
5	Ассортимент сладких супов. Выбор и подготовка основных ингредиентов. Подготовка крахмала. Технологический процесс приготовления сладких супов. Приготовление гарнира к сладким супам. Ассортимент холодных супов. Выбор и подготовка основных ингредиентов.	1
6	Обработка, подготовка зелени. Санитарные требования к приготовлению холодных супов. Технологический процесс приготовления. Отличительные особенности. Требования к качеству. Методы сервировки, варианты оформления и подачи холодных супов. Температура подачи холодных супов, условия и сроки хранения	1
7	Практические занятия	8
	Зачет	1
	ИТОГО:	17

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Для реализации программы предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Оборудование

Термометр точное измерение Garin IT-1 инфракрасный - 1 шт

Вакуумный упаковщик Hurakan HKN-VAC400V2 - 1шт

Дегидратор-сушилка AirHot FD-6 - 1шт

Микроволновая печь (СВЧ) Hurakan HKN-WP900 23 л - 1 шт

Миксер планетарный Gemlux GL-SM5W (1000Вт) белый объем чаши 5 л - 1 шт

Мясорубка электрическая Viatto -1шт

Пароконвектомат UNOX XV 393 - 1 шт

Плита индукционная AirHot IP3500 D1 - 1 шт

Плита индукционная AirHot IP3500 D2 - 1 шт

Слайсер AirHot SL-220 -1 шт

Блендер настольный (стационарный) Hurakan HKN-BLW2 - 1 шт

Блендер погружной Caso многофункциональный HB 1000 - 1 шт

Аэрограф с компрессором кондитерский - 1 шт

Весы электронные порционные Mas MSC-25 - 1 шт

Термометр складной водонепроницаемый пищевой TROTEC BP2F - 1 шт
Соковыжималка шнековая Viatto VA-Sj2013

Кухонная мебель

Стол разделочный с бортом СРТ-О 1500x600x870 (столешница нерж., полка, решетка и каркас оцинк.) - 2 шт.
Стол разделочный с бортом СРТ-О 1200x600x870 (столешница нерж., полка, решетка и каркас оцинк.) - 2 шт.
Стол разделочный с бортом СРТ-О 800x600x870 (столешница нерж., полка, решетка и каркас оцинк.) - 1 шт.
Ванна моечная 1-секционная с бортом ВМТ-О 530x530-870 (440x385x300) - 2 шт.
Стеллаж-шпилька – 2 шт.

Инструменты, инвентарь, посуда

Весы цифровые 0,1\500г для молекулярной кухни - 1 шт
Кольцо для выпечки перфорированное d = 8 см, h = 2 см - 6 шт
Набор щипцов для кондитерских изделий, пластик (3шт.) - 2 шт
Разделитель для яйца, пластик - 1 шт.
Форма силиконовая JSC2877 «Полусфера» 70 мм, 6 ячеек - 2 шт
Факел для карамелизации (горелка), «Любитель» 12 см - 2 шт
Форма силиконовая 2423 Gem100 3D, 8 ячеек, копия Китай - 4 шт
Венчик 25 см 16 спиц\8 петель - 1 шт
Доска разделочная 600x400x18 мм - 6 шт
Кувшин мерный 0,5 л - 1 шт
Лопатка силиконовая 22 см - 3 шт.
Миска 2,6л D26 см. нержавеющей сталь, глубокая - 6 шт.
Ножницы кухонные 1 шт.
Сито 26 см нерж. сталь - 1 шт
Сковорода - 254 см H5см, нерж. сталь, антипригарное покрытие - 1 шт
Сковорода 28 см H5 см нерж. сталь - 1 шт
Сотейник 0,86 л D14 см, H5 см, нерж. сталь с крышкой - 1 шт
Соусник 60 мл - 3 шт
Стакан общепит 100 мл - 6 шт
Таймер электронный - 2 шт
Тарелка для пасты 27 см 350 мл - 3 шт
Тарелка мелкая - 30,5 см - 6 шт
*Миска 6,5" 160мм TRIANON (D6883, 50065) - 4 шт

Шумовка нерж. ручка 20 см "Luxstahl" (C4-01) - 2 шт
Ложка для мороженого d=4 см с выталкивателем, ручка нерж (RGS-8156)
- 2 шт
Молоток 460 г для отбивания мяса алюм. (1008) - 2 шт
Миска 16 см 600мл нерж. (RGS-3020) - 6 шт
Миска 20 см 1,2л нерж. (RGS-3020) - 2 шт
Кастрюля 2 л нерж. тройное дно d=190 h=80, индукция "Luxstahl" - 2 шт
Кастрюля 3л нерж. тройное дно d=215 h=95 индукция "Luxstahl" -2 шт
Кастрюля 5 л нерж. тройное дно d=235 h=130 индукция "Luxstahl" -2 шт
Сито d=250 нерж. с пластиковой ручкой (SD2206-C) - 1 шт
Сито d=220 нерж. с пластиковой ручкой (SD2206-D) - 1 шт
Скалка l=50 см d=7 см бук - 2 шт
Венчик 16" 40 см нерж. 12 спиц - 3 шт
Сотейник 1,2 л нерж. тройное дно d=160 h=60, индукция "Luxstahl" - 4 шт
Гастроемкость 1\2x1" 327x265x20 Luxstahl - 4 шт
Гастроемкость 1\9x2,5" 176x109x65 Luxstahl - 4 шт
Гастроемкость 1\1x2,5" 530x325x65 Luxstahl - 4 шт
Гастроемкость 1\2x2,5" 327x265x65 Luxstahl - 2 шт
Гастроемкость 1\3x2,5" 327x176x65 Luxstahl - 2 шт
Гастроемкость 1\6x2,5" 176x164x65 Luxstahl - 4 шт
Гастроемкость 1\1x1" 530x325x20 Luxstahl -6 шт
Доска разделочная 600x400x18 белая пропилен - 1 шт
Доска разделочная 600x400x18 коричневая пропилен - 1 шт
Доска разделочная 600x400x18 зеленая пропилен - 1 шт
Доска разделочная 600x400x18 жёлтая пропилен - 1 шт
Доска разделочная 600x400x18 синяя пропилен - 1 шт
Доска разделочная 600x400x18 красная пропилен - 1 шт
Подставка для досок 270x300x270 нерж. - 1 шт
Коврик силиконовый с разметкой 38x28x0,09 см. (93-SI-CU-05) - 3 шт
Кисть кондитерская ширина 3 см (NH9836) - 2 шт
Скребок кондитерский 150x110 мм твердый пластик (RTF 1, 50RTF 1) - 2 шт
Щипцы универсальные пластик 9" 22,5 см (плоские лопатки, рифленые
внутри, цветные) (P-007) - 4 шт
Половник 0,25 л ручка нерж. Luxstahl" (№4) - 1 шт
НОЖ поварской 8" 200мм Medium Luxstahl (ZJ-QMB319) - 2 in
НОЖ универсальный 5,5" 138мм Master Luxstahl (XF-РОМ104) - 2 шт
НОЖ разделочный 6" 150 мм Medium Luxstahl (ZJ QMB303) - 2 шт
Лопатка L=25 см кулинарная силикон (SL400) - 6 шт

Терка 23 см нерж. четырехгранная (93-AC-GR-22) - 2 шт
Гастроемкость 2\3x1,5" 327x353x40 Luxstahl - 2 шт
Гастроемкость 1\3x1,5" 327x176x40 Luxstahl - 4 шт
Набор насадок кондитерских 10 шт. d=50мм h= 30мм - 2 шт
Лопатка L=30см бамбук овальная (FJ102) - 2 шт
Лопатка 8" 200мм кондитерская изогнутая Master Luxstahl (HP-POM629) - 2 шт
Сковорода d=240\50 нерж. тройное дно индукция "Luxstahl" (C24131) - 4 шт
Овощечистка ширина 6см. ручка пластик ARDIGAS (06501),06500) - 2 шт
Рукавица 29 см силикон (SL605) - 4 шт
Кувшин мерный пластмас. (PT1145) - 1 шт
Диспенсер для соуса белый (соусник) 375 мл (ДС - 375) - 4 шт.

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

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

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
12. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
13. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / И.П. Самородова 3-е изд., доп. и перераб. – М.: Издательский центр «Академия, 2017. - 192 с. - ISBN 978-5-4468-6068-5
14. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г.П. Семичева – М.: Издательский центр «Академия, 2019. - 256 с. - ISBN 978-5-4468-7553-5

Электронные издания:

3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
4. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
6. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

- санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
 8. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Дополнительные источники:

1. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов пригот. и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / И.П. Самородова 3-е изд., доп. и перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 192 с. - ISBN 978-5-4468-6068-5 - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система Академия : [сайт]. — URL : <https://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/296431/>
2. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г.П. Семичева – М.: Издательский центр «Академия», 2022. - 256 с. - ISBN 978-5-4468-9545-8 - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система Академия : [сайт]. — URL: <https://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/479118/>

ПРИЛОЖЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины

Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ
УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА
3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ
ОБЕСПЕЧЕНИЕ, НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Цель реализации программы и планируемые результаты обучения

Рабочая программа дисциплины **Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента** является частью основной программы профессионального обучения по профессиональной подготовке «Повар».

На реализацию Рабочей программы отводится 21 час.

Завершается обучение по учебной дисциплине проведением зачёта.

На основании профессионального стандарта *Повар*, в результате освоения дисциплины слушатель должен

<i>Иметь практический опыт</i>	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; нарезка и формовка овощей и фруктов; приготовление и оформление блюд из овощей и грибов; приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; контроль хранения и расхода продуктов на производстве; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
<i>Умения</i>	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный

инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

своевременно оформлять заявку на склад;

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления горячих блюд и гарниров,

применять все методы тепловой обработки;

учитывать сроки обработки;

сочетать и применять различные методы кулинарной обработки одновременно;

учитывать уменьшение веса и размера продуктов при тепловой обработке;

обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;

подбирать методы приготовления в зависимости от гастрономического уровня;

следовать рецептам, внося изменения по мере необходимости, и рассчитывать нужное количество ингредиентов; сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;

изготавливать широкий диапазон блюд, включая:

	<p>фирменные и интернациональные блюда; блюда из круп и макаронных изделий;</p> <p>подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;</p> <p>готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;</p> <p>осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи, включая завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин;</p> <p>применять современные технологии и методики приготовления пищи;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>изготовление и презентация блюд.</p>
Знания	<p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>способы организации питания, в том числе диетического;</p> <p>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>существующие методы тепловой обработки и их</p>

	<p>применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;</p> <p> влияние тепловой обработки на ингредиенты;</p> <p> виды соусов, применяемые в профессиональной кулинарии, и правила приготовления соусов;</p> <p> классические гарниры и дополнения к основным блюдам;</p> <p> норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p> правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
--	--

Учебно-тематический план и содержание дисциплины

«Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

»

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1	Обработка овощей и грибов. Схема технологического процесса обработки овощей: приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка. Обработка свежих шампиньонов, сушеных грибов, кулинарное использование.	1
2	Особенности обработки картофеля в зависимости от кулинарного использования. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предотвращения потемнения. Формы нарезки картофеля, использование.	1
3	Особенности обработки корнеплодов, капустных, луковых овощей в зависимости от кулинарного использования; формы нарезки перечисленных овощей, использование. Особенности обработки тыквенных, томатных и прочих овощей; нарезка, кулинарное использование.	2
4	Особенности обработки консервированных овощей: сушеных, замороженных, соленых, квашеных, кулинарное использование.	1
5	Приготовление овощных пюре и блюд из овощной котлетной массы, оформление, отпуск. Овощные гарниры простые и сложные, их характеристика, органолептическая оценка, использование, нормы выхода.	1
6	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке. Правила варки каш различной консистенции. Органолептическая оценка, использование, нормы выхода. Приготовление блюд из каш: котлеты и биточки, крупеник, запеканки, пудинги и др., оформление, отпуск, нормы выхода. Крупяные гарниры: характеристика, использование, нормы выхода. Сроки и условия хранения крупяных изделий. Варка бобовых и макаронных изделий	4
7	Практические занятия	10
	Зачет	1
	ИТОГО:	21

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Для реализации программы предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Оборудование

17. Термометр точное измерение Garin IT-1 инфракрасный - 1 шт
18. Вакуумный упаковщик Hurakan HKN-VAC400V2 - 1шт
19. Дегидратор-сушилка AirHot FD-6 - 1шт
20. Микроволновая печь (СВЧ) Hurakan HKN-WP900 23 л - 1 шт
21. Миксер планетарный Gemlux GL-SM5W (1000Вт) белый объем чаши 5 л - 1 шт
22. Мясорубка электрическая Viatto -1шт
23. Пароконвектомат UNOX XV 393 - 1 шт
24. Плита индукционная AirHot IP3500 D1 - 1 шт
25. Плита индукционная AirHot IP3500 D2 - 1 шт
26. Слайсер AirHot SL-220 -1 шт
27. Блендер настольный (стационарный) Hurakan HKN-BLW2 - 1 шт
28. Блендер погружной Caso многофункциональный HB 1000 - 1 шт

29. Аэрограф с компрессором кондитерский - 1 шт
30. Весы электронные порционные Mas MSC-25 - 1 шт
31. Термометр складной водонепроницаемый пищевой TROTEC BP2F - 1 шт
32. Соковыжималка шнековая Viatto VA-Sj2013

Кухонная мебель

6. Стол разделочный с бортом СРТ-О 1500х600х870 (столешница нерж., полка, решетка и каркас оцинк.) - 2 шт.
7. Стол разделочный с бортом СРТ-О 1200х600х870 (столешница нерж., полка, решетка и каркас оцинк.) - 2 шт.
8. Стол разделочный с бортом СРТ-О 800х600х870 (столешница нерж., полка, решетка и каркас оцинк.) - 1 шт.
9. Ванна моечная 1-секционная с бортом ВМТ-О 530х530-870 (440х385х300) - 2 шт.
10. Стеллаж-шпилька - 2 шт.

Инструменты, инвентарь, посуда

71. Весы цифровые 0,1\500г для молекулярной кухни - 1 шт
72. Кольцо для выпечки перфорированное d = 8 см, h = 2 см - 6 шт
73. Набор щипцов для кондитерских изделий, пластик (3шт.) - 2 шт
74. Разделитель для яйца, пластик - 1 шт.
75. Форма силиконовая JSC2877 «Полусфера» 70 мм, 6 ячеек - 2 шт
76. Факел для карамелизации (горелка), «Любитель» 12 см - 2 шт
77. Форма силиконовая 2423 Gem100 3D, 8 ячеек, копия Китай - 4 шт
78. Венчик 25 см 16 спиц\8 петель - 1 шт
79. Доска разделочная 600х400х18 мм - 6 шт
80. Кувшин мерный 0,5 л - 1 шт
81. Лопатка силиконовая 22 см - 3 шт.
82. Миска 2,6л D26 см. нержавеющей сталь, глубокая - 6 шт.
83. Ножницы кухонные 1 шт.
84. Сито 26 см нерж. сталь - 1 шт

- 85.Сковорода - 254 см H5см, нерж. сталь, антипригарное покрытие - 1 шт
- 86.Сковорода 28 см H5 см нерж. сталь - 1 шт
- 87.Сотейник 0,86 л D14 см, H5 см, нерж. сталь с крышкой - 1 шт
- 88.Соусник 60 мл - 3 шт
- 89.Стакан общепит 100 мл - 6 шт
90. Таймер электронный - 2 шт
- 91.Тарелка для пасты 27 см 350 мл - 3 шт
- 92.Тарелка мелкая - 30,5 см - 6 шт
- 93.*Миска 6,5" 160мм TRIANON (D6883, 50065) - 4 шт
- 94.Шумовка нерж. ручка 20 см "Luxstahl" (C4-01) - 2 шт
- 95.Ложка для мороженого d=4 см с выталкивателем, ручка нерж (RGS-8156) - 2 шт
- 96.Молоток 460 г для отбивания мяса алюм. (1008) - 2 шт
- 97.Миска 16 см 600мл нерж. (RGS-3020) - 6 шт
- 98.Миска 20 см 1,2л нерж. (RGS-3020) - 2 шт
- 99.Кастрюля 2 л нерж. тройное дно d=190 h=80, индукция "Luxstahl" - 2 шт
100. Кастрюля 3л нерж. тройное дно d=215 h=95 индукция "Luxstahl" -2 шт
101. Кастрюля 5 л нерж. тройное дно d=235 h=130 индукция "Luxstahl" -2 шт
102. Сито d=250 нерж. с пластиковой ручкой (SD2206-C) - 1 шт
103. Сито d=220 нерж. с пластиковой ручкой (SD2206-D) - 1 шт
104. Скалка l=50 см d=7 см бук - 2 шт
105. Венчик 16" 40 см нерж. 12 спиц - 3 шт
106. Сотейник 1,2 л нерж. тройное дно d=160 h=60, индукция "Luxstahl" - 4 шт
107. Гастроёмкость 1\2x1" 327x265x20 Luxstahl - 4 шт
108. Гастроёмкость 1\9x2,5" 176x109x65 Luxstahl - 4 шт
109. Гастроёмкость 1\1x2,5" 530x325x65 Luxstahl - 4 шт
110. Гастроёмкость 1\2x2,5" 327x265x65 Luxstahl - 2 шт
111. Гастроёмкость 1\3x2,5" 327x176x65 Luxstahl - 2 шт
112. Гастроёмкость 1\6x2,5" 176x164x65 Luxstahl - 4 шт
113. Гастроёмкость 1/1x1" 530x325x20 Luxstahl -6 шт
114. Доска разделочная 600x400x18 белая пропилен - 1 шт

115. Доска разделочная 600x400x18 коричневая пропилен - 1 шт
116. Доска разделочная 600x400x18 зеленая пропилен - 1 шт
117. Доска разделочная 600x400x18 жёлтая пропилен - 1 шт
118. Доска разделочная 600x400x18 синяя пропилен - 1 шт
119. Доска разделочная 600x400x18 красная пропилен - 1 шт
120. Подставка для досок 270x300x270 нерж. - 1 шт
121. Коврик силиконовый с разметкой 38x28x0,09 см. (93-SI-CU-05) - 3 шт
122. Кисть кондитерская ширина 3 см (NH9836) - 2 шт
123. Скребок кондитерский 150x110 мм твердый пластик (RTF 1, 50RTF 1) - 2 шт
124. Щипцы универсальные пластик 9" 22,5 см (плоские лопатки, рифленые внутри, цветные) (P-007) - 4 шт
125. Половник 0,25 л ручка нерж. Luxstahl" (№4) - 1 шт
126. НОЖ поварской 8" 200мм Medium Luxstahl (ZJ-QMB319) - 2 in
127. НОЖ универсальный 5,5" 138мм Master Luxstahl (XF-РОМ104) - 2 шт
128. НОЖ разделочный 6" 150 мм Medium Luxstahl (ZJ QMB303) - 2 шт
129. Лопатка L=25 см кулинарная силикон (SL400) - 6 шт
130. Терка 23 см нерж. четырехгранная (93-AC-GR-22) - 2 шт
131. Гастроемкость 2\3x1,5" 327x353x40 Luxstahl - 2 шт
132. Гастроемкость 1\3x1,5" 327x176x40 Luxstahl - 4 шт
133. Набор насадок кондитерских 10 шт. d=50мм h= 30мм - 2 шт
134. Лопатка L=30см бамбук овальная (FJ102) - 2 шт
135. Лопатка 8" 200мм кондитерская изогнутая Master Luxstahl (HP-РОМ629) - 2 шт
136. Сковорода d=240\50 нерж. тройное дно индукция "Luxstahl" (C24131) - 4 шт
137. Овощечистка ширина 6см. ручка пластик ARDIGAS (06501),06500) - 2 шт
138. Рукавица 29 см силикон (SL605) - 4 шт
139. Кувшин мерный пластмас. (PT1145) - 1 шт
140. Диспенсер для соуса белый (соусник) 375 мл (ДС - 375) - 4 шт.

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

15. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
16. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
17. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
18. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
19. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

20. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
21. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
22. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
23. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
24. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / И.П. Самородова 3-е изд., доп. и перераб. – М.: Издательский центр «Академия, 2017. - 192 с. - ISBN 978-5-4468-6068-5
25. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г.П. Семичева – М.: Издательский центр «Академия, 2019. - 256 с. - ISBN 978-5-4468-7553-5

Электронные издания:

9. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
10. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.

2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Дополнительные источники:

3. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов пригот. и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / И.П. Самородова 3-е изд., доп. и перераб. – М.: Издательский центр «Академия, 2017. - 192 с. - ISBN 978-5-4468-6068-5 - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система Академия : [сайт]. — URL : <https://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/296431/>
4. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г.П. Семичева – М.: Издательский центр «Академия, 2022. - 256 с. - ISBN 978-5-4468-9545-8 - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система Академия : [сайт]. — URL: <https://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/479118/>

ПРИЛОЖЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины

Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ
УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА
3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ
ОБЕСПЕЧЕНИЕ, НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Цель реализации программы и планируемые результаты обучения

Рабочая программа дисциплины **Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента** является частью основной программы профессионального обучения по профессиональной подготовке «Повар».

На реализацию Рабочей программы отводится 8 часов.

Завершается обучение по учебной дисциплине проведением зачёта.

На основании профессионального стандарта *Повар*, в результате освоения дисциплины слушатель должен

Иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; составление заявок на сырьё порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом

	<p>инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов;</p> <p>эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета;</p> <p>работать с темным, молочным и белым шоколадом;</p> <p>изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизированные и засахаренные фрукты, орехи, травы, фигурный шоколад;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p>знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и</p>

	<p>срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких напитков, в том числе региональных;</p> <p>диетологическую и аллергическую характеристики ингредиентов, используемых при производстве напитков;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>
--	--

Учебно-тематический план и содержание дисциплины «Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента»

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков: квас, сбитень, освежающие напитки на основе минеральной воды, освежающие напитки на основе ягодных настоев и отваров, освежающие напитки на основе кисломолочных продуктов	2
2	Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления холодных напитков. Технология приготовления горячих напитков Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков: чай, кофе, какао, горячий шоколад Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления горячих напитков	1
4	Практические занятия	4
5	Зачет	1
	ИТОГО:	8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Для реализации программы предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Оборудование

33. Термометр точное измерение Garin IT-1 инфракрасный - 1 шт
34. Вакуумный упаковщик Hurakan HKN-VAC400V2 - 1шт
35. Дегидратор-сушилка AirHot FD-6 - 1шт
36. Микроволновая печь (СВЧ) Hurakan HKN-WP900 23 л - 1 шт
37. Миксер планетарный Gemlux GL-SM5W (1000Вт) белый объем чаши 5 л - 1 шт
38. Мясорубка электрическая Viatto -1шт
39. Пароконвектомат UNOX XV 393 - 1 шт
40. Плита индукционная AirHot IP3500 D1 - 1 шт
41. Плита индукционная AirHot IP3500 D2 - 1 шт
42. Слайсер AirHot SL-220 -1 шт
43. Блендер настольный (стационарный) Hurakan HKN-BLW2 - 1 шт
44. Блендер погружной Caso многофункциональный HB 1000 - 1 шт

45. Аэрограф с компрессором кондитерский - 1 шт
46. Весы электронные порционные Mas MSC-25 - 1 шт
47. Термометр складной водонепроницаемый пищевой TROTEC BP2F - 1 шт
48. Соковыжималка шнековая Viatto VA-Sj2013

Кухонная мебель

11. Стол разделочный с бортом СРТ-О 1500х600х870 (столешница нерж., полка, решетка и каркас оцинк.) - 2 шт.
12. Стол разделочный с бортом СРТ-О 1200х600х870 (столешница нерж., полка, решетка и каркас оцинк.) - 2 шт.
13. Стол разделочный с бортом СРТ-О 800х600х870 (столешница нерж., полка, решетка и каркас оцинк.) - 1 шт.
14. Ванна моечная 1-секционная с бортом ВМТ-О 530х530-870 (440х385х300) - 2 шт.
15. Стеллаж-шпилька - 2 шт.

Инструменты, инвентарь, посуда

141. Весы цифровые 0,1\500г для молекулярной кухни - 1 шт
142. Кольцо для выпечки перфорированное d = 8 см, h = 2 см - 6 шт
143. Набор щипцов для кондитерских изделий, пластик (3шт.) - 2 шт
144. Разделитель для яйца, пластик - 1 шт.
145. Форма силиконовая JSC2877 «Полусфера» 70 мм, 6 ячеек - 2 шт
146. Факел для карамелизации (горелка), «Любитель» 12 см - 2 шт
147. Форма силиконовая 2423 Gem100 3D, 8 ячеек, копия Китай - 4 шт
148. Венчик 25 см 16 спиц\8 петель - 1 шт
149. Доска разделочная 600х400х18 мм - 6 шт
150. Кувшин мерный 0,5 л - 1 шт
151. Лопатка силиконовая 22 см - 3 шт.
152. Миска 2,6л D26 см. нержавеющей сталь, глубокая - 6 шт.
153. Ножницы кухонные 1 шт.
154. Сито 26 см нерж. сталь - 1 шт

155. Скородода - 254 см H5см, нерж. сталь, антипригарное покрытие - 1 шт
156. Скородода 28 см H5 см нерж. сталь - 1 шт
157. Сотейник 0,86 л D14 см, H5 см, нерж. сталь с крышкой - 1 шт
158. Соусник 60 мл - 3 шт
159. Стакан общепит 100 мл - 6 шт
160. Таймер электронный - 2 шт
161. Тарелка для пасты 27 см 350 мл - 3 шт
162. Тарелка мелкая - 30,5 см - 6 шт
163. *Миска 6,5" 160мм TRIANON (D6883, 50065) - 4 шт
164. Шумовка нерж. ручка 20 см "Luxstahl" (C4-01) - 2 шт
165. Ложка для мороженого d=4 см с выталкивателем, ручка нерж (RGS-8156) - 2 шт
166. Молоток 460 г для отбивания мяса алюм. (1008) - 2 шт
167. Миска 16 см 600мл нерж. (RGS-3020) - 6 шт
168. Миска 20 см 1,2л нерж. (RGS-3020) - 2 шт
169. Кастрюля 2 л нерж. тройное дно d=190 h=80, индукция "Luxstahl" - 2 шт
170. Кастрюля 3л нерж. тройное дно d=215 h=95 индукция "Luxstahl" -2 шт
171. Кастрюля 5 л нерж. тройное дно d=235 h=130 индукция "Luxstahl" -2 шт
172. Сито d=250 нерж. с пластиковой ручкой (SD2206-C) - 1 шт
173. Сито d=220 нерж. с пластиковой ручкой (SD2206-D) - 1 шт
174. Скалка l=50 см d=7 см бук - 2 шт
175. Венчик 16" 40 см нерж. 12 спиц - 3 шт
176. Сотейник 1,2 л нерж. тройное дно d=160 h=60, индукция "Luxstahl" - 4 шт
177. Гастроемкость 1\2x1" 327x265x20 Luxstahl - 4 шт
178. Гастроемкость 1\9x2,5" 176x109x65 Luxstahl - 4 шт
179. Гастроемкость 1\1x2,5" 530x325x65 Luxstahl - 4 шт
180. Гастроемкость 1\2x2,5" 327x265x65 Luxstahl - 2 шт
181. Гастроемкость 1\3x2,5" 327x176x65 Luxstahl - 2 шт
182. Гастроемкость 1\6x2,5" 176x164x65 Luxstahl - 4 шт
183. Гастроемкость 1/1x1" 530x325x20 Luxstahl -6 шт

184. Доска разделочная 600x400x18 белая пропилен - 1 шт
185. Доска разделочная 600x400x18 коричневая пропилен - 1 шт
186. Доска разделочная 600x400x18 зеленая пропилен - 1 шт
187. Доска разделочная 600x400x18 жёлтая пропилен - 1 шт
188. Доска разделочная 600x400x18 синяя пропилен - 1 шт
189. Доска разделочная 600x400x18 красная пропилен - 1 шт
190. Подставка для досок 270x300x270 нерж. - 1 шт
191. Коврик силиконовый с разметкой 38x28x0,09 см. (93-SI-CU-05) - 3 шт
192. Кисть кондитерская ширина 3 см (NH9836) - 2 шт
193. Скребок кондитерский 150x110 мм твердый пластик (RTF 1, 50RTF 1) - 2 шт
194. Щипцы универсальные пластик 9" 22,5 см (плоские лопатки, рифленые внутри, цветные) (P-007) - 4 шт
195. Половник 0,25 л ручка нерж. Luxstahl" (№4) - 1 шт
196. НОЖ поварской 8" 200мм Medium Luxstahl (ZJ-QMB319) - 2 шт
197. НОЖ универсальный 5,5" 138мм Master Luxstahl (XF-POМ104) - 2 шт
198. НОЖ разделочный 6" 150 мм Medium Luxstahl (ZJ QMB303) - 2 шт
199. Лопатка L=25 см кулинарная силикон (SL400) - 6 шт
200. Терка 23 см нерж. четырехгранная (93-AC-GR-22) - 2 шт
201. Гастроемкость 2\3x1,5" 327x353x40 Luxstahl - 2 шт
202. Гастроемкость 1\3x1,5" 327x176x40 Luxstahl - 4 шт
203. Набор насадок кондитерских 10 шт. d=50мм h= 30мм - 2 шт
204. Лопатка L=30см бамбук овальная (FJ102) - 2 шт
205. Лопатка 8" 200мм кондитерская изогнутая Master Luxstahl (HP-POМ629) - 2 шт
206. Сковорода d=240\50 нерж. тройное дно индукция "Luxstahl" (C24131) - 4 шт
207. Овощечистка ширина 6см. ручка пластик ARDIGAS (06501),06500) - 2 шт
208. Рукавица 29 см силикон (SL605) - 4 шт
209. Кувшин мерный пластмас. (PT1145) - 1 шт

210. Диспенсер для соуса белый (соусник) 375 мл (ДС - 375) -
4 шт.

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

26. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
27. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
28. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
29. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
30. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

31. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
32. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
33. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
34. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
35. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / И.П. Самородова 3-е изд., доп. и перераб. – М.: Издательский центр «Академия, 2017. - 192 с. - ISBN 978-5-4468-6068-5
36. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г.П. Семичева – М.: Издательский центр «Академия, 2019. - 256 с. - ISBN 978-5-4468-7553-5

Электронные издания:

15. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
16. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
17. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
18. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
19. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
20. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Дополнительные источники:

5. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов пригот. и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / И.П. Самородова 3-е изд., доп. и перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 192 с. - ISBN 978-5-4468-6068-5 - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система Академия : [сайт]. — URL : <https://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/296431/>
6. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г.П. Семичева – М.: Издательский центр «Академия», 2022. - 256 с. - ISBN 978-5-4468-9545-8 - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система Академия : [сайт]. — URL: <https://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/479118/>

ПРИЛОЖЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины Основы бережливого производства

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ
УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА
3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ
ОБЕСПЕЧЕНИЕ, НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Цель реализации программы и планируемые результаты обучения

Рабочая программа дисциплины **Основы бережливого производства** является частью основной программы профессионального обучения по профессиональной подготовке «Повар».

На основании профессионального стандарта *Повар*, в результате освоения дисциплины слушатель должен

Знать:

основные понятия, термины и определения в области организации бережливого производства;
классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;
правила составления и оформления меню;
порядок предоставления различных услуг;
классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности;
структуру предприятий;
организацию снабжения складского и тарного хозяйства;
структуру производства, элементы производственного и технологического процессов;
организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;
основные категории производственного персонала, требования к нему;
схему «бережливого производства»;

Уметь:

составлять и заключать договоры на поставку товаров;
осуществлять приемку продуктов по количеству и качеству;
разрабатывать структуру производства;
рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;
обеспечивать соблюдение технологического процесса производства, проводить бракераж готовой продукции;
выстроить технологическую цепочку по принципу «точно вовремя» для ресторана;
выстроить работу ресторана по принципу «автоматизации с человеческим»;
внедрить инструменты бережливого производства и lean-концепции на

производство;
 выделить виды потерь на производстве;
 построить карты потока будущего состояния процесса производства.

На реализацию Рабочей программы отводится 10 часов.
 Завершается обучение по учебной дисциплине проведением зачёта.

**Учебно-тематический план и содержание дисциплины
 «Основы бережливого производства»**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1	Создатель схемы «бережливое производство». Основы принципов производственной системы бережливого производства. Организация работы по принципу «точно вовремя» (just-in-time).	1
2	Организация работы по принципу автономизации (autonomation), или автоматизации с использованием интеллекта, или «автоматизацией с человеческим лицом».	1
3	Концепция бережливого производства. Инновационная система менеджмента. Внедрение инструментов бережливого производства и lean-концепции на производство	1
4	Управление качеством на производстве. Основные показатели бережливого производства. Виды потерь на производстве.	1
5	Конкурентоспособность товаров и услуг общественного питания. Влияние системы бережливого производства на выявление скрытого потенциала предприятий и повышение их конкурентоспособности	2
	Построение карты потока будущего состояния процесса производства. Основные этапы внедрения бережливого производства на предприятии	3
	Зачет	1
	Итого	10

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; Технические средства обучения: компьютер и мультимедиапроектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурнашева Э.П. Основы бережливого производства: учебник. — М.: Издательство Лань, 2022. — 184 с.

2. Водяников В.Т., Худякова Е.В.,Сергеева Н.В., Степанцевич М.Н. Основы бережливого производства в АПК: учебник. – М.: Издательство Лань, 2023. – 196 с.

3. Курамшина А.В., Попова Е.В. Основы бережливого производства. – М.: КноРус, 2023. – 199 с

. 4. Староверова К.О. Основы бережливого производства: учебное пособие для СПО. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 74 с.

Рабочая программа

Интегрированный курс

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ
УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА
3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ
ОБЕСПЕЧЕНИЕ, НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Цель реализации программы и планируемые результаты обучения

Рабочая программа дисциплины **Интегрированный курс** является частью основной программы профессионального обучения по профессиональной подготовке «Повар».

На основании профессионального стандарта *Повар*, в результате освоения дисциплины слушатель должен

Знать:

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

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Нормы и законы рыночной экономики

Уметь:

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

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

На реализацию Рабочей программы отводится 10 часов.
Завершается обучение по учебной дисциплине проведением зачёта.

Учебно-тематический план и содержание

«Интегрированный курс»

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1	Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.	3
2	Основные требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.	3
3	Общие требования охраны труда повара. Требования охраны труда перед началом работы. Перед началом эксплуатации котлов, электросковороды и другого оборудования. Требования охраны труда во время работы. Требования охраны труда по окончании работы. Требования охраны труда в аварийных ситуациях. Требования пожарной безопасности.	3
	Зачет	1
	Итого	10

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета. Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения: компьютер и мультимедиапроектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Шевелева, С. А. Основы экономики и бизнеса : учебное пособие для учащихся средних профессиональных учебных заведений / С. А. Шевелева, В. Е. Стогов. — 3-е изд. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 496 с. — ISBN 978-5-238-00866-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/81819.html> (дата обращения: 08.01.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Интернет-ресурсы:

1.<http://advice-me.ru/ekonomika/sajty-po-ekonomike/sajty-i-uchebnye-materialy-po-ekonomike-dlya-studentov.html>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ
УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА
3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ,
НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной и производственной практики является частью основной программы профессионального обучения по профессиональной подготовке «Повар».

В результате освоения программы обучающийся должен освоить выполнение работ для Повара 3 разряда.

На реализацию Рабочей программы отводится 82 часа.

Завершается обучение по учебной и производственной практике проведением зачета.

Производственная практика проводится в организациях питания.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Содержание	Количество часов
Учебная практика	30
Вводное занятие. Инструктаж по охране труда. Безопасность труда, электробезопасность, пожарная безопасность	1
Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Уборка рабочих мест	1
Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов	1
Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	1
Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	1
Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов	2
Подготовка полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	2
Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы	2
Приготовление каш и гарниров из круп	2
Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи	3
Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	2
Приготовление горячих напитков	2
Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров	2

Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции	2
Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий	2
Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос	2
Зачет по УП	2
Производственная практика	52
Вводное занятие. Инструктаж по охране труда. Безопасность труда, электробезопасность, пожарная безопасность	1
Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Уборка рабочих мест	1
Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов	1
Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	1
Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	1
Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов	3
Подготовка полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	4
Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы	4
Приготовление каш и гарниров из круп	4
Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи	6

Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	4
Приготовление горячих напитков	4
Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров	4
Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции	4
Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий	4
Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос	4
Зачет по ПП	2
	82

Условия реализации программы

Для реализации программы предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Оборудование

Термометр точное измерение Garin IT-1 инфракрасный - 1 шт

Вакуумный упаковщик Hurakan HKN-VAC400V2 - 1шт

Дегидратор-сушилка AirHot FD-6 - 1шт

Микроволновая печь (СВЧ) Hurakan HKN-WP900 23 л - 1 шт

Миксер планетарный Gemlux GL-SM5W (1000Вт) белый объем чаши 5 л - 1 шт

Мясорубка электрическая Viatto -1шт

Пароконвектомат UNOX XV 393 - 1 шт

Плита индукционная AirHot IP3500 D1 - 1 шт

Плита индукционная AirHot IP3500 D2 - 1 шт

Слайсер AirHot SL-220 -1 шт

Блендер настольный (стационарный) Hurakan HKN-BLW2 - 1 шт

Блендер погружной Caso многофункциональный HB 1000 - 1 шт

Аэрограф с компрессором кондитерский - 1 шт

Весы электронные порционные Mas MSC-25 - 1 шт

Термометр складной водонепроницаемый пищевой TROTEC BP2F - 1 шт

Соковыжималка шнековая Viatto VA-Sj2013

Кухонная мебель

- Стол разделочный с бортом СРТ-О 1500х600х870 (столешница нерж., полка, решетка и каркас оцинк.) - 2 шт.
- Стол разделочный с бортом СРТ-О 1200х600х870 (столешница нерж., полка, решетка и каркас оцинк.) - 2 шт.
- Стол разделочный с бортом СРТ-О 800х600х870 (столешница нерж., полка, решетка и каркас оцинк.) - 1 шт.
- Ванна моечная 1-секционная с бортом ВМТ-О 530х530-870 (440х385х300) - 2 шт.
- Стеллаж-шпилька – 2 шт.

Инструменты, инвентарь, посуда

- Весы цифровые 0,1\500г для молекулярной кухни - 1 шт
- Кольцо для выпечки перфорированное d = 8 см, h = 2 см - 6 шт
- Набор щипцов для кондитерских изделий, пластик (3шт.) - 2 шт
- Разделитель для яйца, пластик - 1 шт.
- Форма силиконовая JSC2877 «Полусфера» 70 мм, 6 ячеек - 2 шт
- Факел для карамелизации (горелка), «Любитель» 12 см - 2 шт
- Форма силиконовая 2423 Gem100 3D, 8 ячеек, копия Китай - 4 шт
- Венчик 25 см 16 спиц\8 петель - 1 шт
- Доска разделочная 600х400х18 мм - 6 шт
- Кувшин мерный 0,5 л - 1 шт
- Лопатка силиконовая 22 см - 3 шт.
- Миска 2,6л D26 см. нержавеющей сталь, глубокая - 6 шт.
- Ножницы кухонные 1 шт.
- Сито 26 см нерж. сталь - 1 шт
- Сковорода - 254 см H5см, нерж. сталь, антипригарное покрытие - 1 шт
- Сковорода 28 см H5 см нерж. сталь - 1 шт
- Сотейник 0,86 л D14 см, H5 см, нерж. сталь с крышкой - 1 шт
- Соусник 60 мл - 3 шт
- Стакан общепит 100 мл - 6 шт
- Таймер электронный - 2 шт
- Тарелка для пасты 27 см 350 мл - 3 шт
- Тарелка мелкая - 30,5 см - 6 шт
- *Миска 6,5" 160мм TRIANON (D6883, 50065) - 4 шт
- Шумовка нерж. ручка 20 см "Luxstahl" (C4-01) - 2 шт
- Ложка для мороженого d=4 см с выталкивателем, ручка нерж (RGS-8156) - 2 шт
- Молоток 460 г для отбивания мяса алюм. (1008) - 2 шт

Миска 16 см 600мл нерж. (RGS-3020) - 6 шт
Миска 20 см 1,2л нерж. (RGS-3020) - 2 шт
Кастрюля 2 л нерж. тройное дно d=190 h=80, индукция "Luxstahl" - 2 шт
Кастрюля 3л нерж. тройное дно d=215 h=95 индукция "Luxstahl" -2 шт
Кастрюля 5 л нерж. тройное дно d=235 h=130 индукция "Luxstahl" -2 шт
Сито d=250 нерж. с пластиковой ручкой (SD2206-C) - 1 шт
Сито d=220 нерж. с пластиковой ручкой (SD2206-D) - 1 шт
Скалка l=50 см d=7 см бук - 2 шт
Венчик 16" 40 см нерж. 12 спиц - 3 шт
Сотейник 1,2 л нерж. тройное дно d=160 h=60, индукция "Luxstahl" - 4 шт
Гастроемкость 1\2x1" 327x265x20 Luxstahl - 4 шт
Гастроемкость 1\9x2,5" 176x109x65 Luxstahl - 4 шт
Гастроемкость 1\1x2,5" 530x325x65 Luxstahl - 4 шт
Гастроемкость 1\2x2,5" 327x265x65 Luxstahl - 2 шт
Гастроемкость 1\3x2,5" 327x176x65 Luxstahl - 2 шт
Гастроемкость 1\6x2,5" 176x164x65 Luxstahl - 4 шт
Гастроемкость 1/1x1" 530x325x20 Luxstahl -6 шт
Доска разделочная 600x400x18 белая пропилен - 1 шт
Доска разделочная 600x400x18 коричневая пропилен - 1 шт
Доска разделочная 600x400x18 зеленая пропилен - 1 шт
Доска разделочная 600x400x18 жёлтая пропилен - 1 шт
Доска разделочная 600x400x18 синяя пропилен - 1 шт
Доска разделочная 600x400x18 красная пропилен - 1 шт
Подставка для досок 270x300x270 нерж. - 1 шт
Коврик силиконовый с разметкой 38x28x0,09 см. (93-SI-CU-05) - 3 шт
Кисть кондитерская ширина 3 см (NH9836) - 2 шт
Скребок кондитерский 150x110 мм твердый пластик (RTF 1, 50RTF 1) - 2 шт
Щипцы универсальные пластик 9" 22,5 см (плоские лопатки, рифленые внутри, цветные) (P-007) - 4 шт
Половник 0,25 л ручка нерж. Luxstahl" (№4) - 1 шт
НОЖ поварской 8" 200мм Medium Luxstahl (ZJ-QMB319) - 2 in
НОЖ универсальный 5,5" 138мм Master Luxstahl (XF-РОМ104) - 2 шт
НОЖ разделочный 6" 150 мм Medium Luxstahl (ZJ QMB303) - 2 шт
Лопатка L=25 см кулинарная силикон (SL400) - 6 шт
Терка 23 см нерж. четырехгранная (93-AC-GR-22) - 2 шт
Гастроемкость 2\3x1,5" 327x353x40 Luxstahl - 2 шт
Гастроемкость 1\3x1,5" 327x176x40 Luxstahl - 4 шт
Набор насадок кондитерских 10 шт. d=50мм h= 30мм - 2 шт
Лопатка L=30см бамбук овальная (FJ102) - 2 шт

Лопатка 8" 200мм кондитерская изогнутая Master Luxstahl (HP-POM629) - 2 шт
Сковорода d=240\50 нерж. тройное дно индукция "Luxstahl" (C24131) - 4 шт
Овощечистка ширина 6см. ручка пластик ARDIGAS (06501),06500) - 2 шт
Рукавица 29 см силикон (SL605) - 4 шт
Кувшин мерный пластмас. (PT1145) - 1 шт
Диспенсер для соуса белый (соусник) 375 мл (ДС - 375) - 4 шт.

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

СНЕFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / И.П. Самородова 3-е изд., доп. и перераб. – М.: Издательский центр «Академия, 2017. - 192 с. - ISBN 978-5-4468-6068-5

Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г.П. Семичева – М.: Издательский центр «Академия, 2019. - 256 с. - ISBN 978-5-4468-7553-5

Самородова, И.П. Организация и ведение процессов пригот. и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / И.П. Самородова 3-е изд.,

доп. и перераб. – М.: Издательский центр «Академия, 2017. - 192 с. - ISBN 978-5-4468-6068-5 - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система Академия : [сайт]. — URL : <https://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/296431/>

Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г.П. Семичева – М.: Издательский центр «Академия, 2022. - 256 с. - ISBN 978-5-4468-9545-8 - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система Академия : [сайт]. — URL: <https://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/479118/>

Электронные издания:

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

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