Специальность по ТОП-50

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы среднего профессионального образования по специальности **43.02. 15 Поварское и кондитерское дело**

**1. Требования к знаниям, умениям, практическому опыту**

|  |  |
| --- | --- |
| Основной вид деятельности | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **знать:**  требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;  рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;  правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;  правила составления заявок на продукты;  **уметь:**  разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;  **иметь практический опыт в:**  разработке ассортимента полуфабрикатов;  разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;  упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;  контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;  контроле хранения и расхода продуктов. |
| 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 | **знать:**  требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;  рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;  правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;  **уметь:**  разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  **иметь практический опыт в:**  разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;  контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  контроле хранения и расхода продуктов. |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **знать:**  требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;  рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;  правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;  **уметь:**  разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;  **иметь практический опыт в:**  разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами  подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;  контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  контроле хранения и расхода продуктов. |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **знать:**  требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;  правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков;  **уметь:**  разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;  **иметь практический опыт в:**  разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;  контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  контроле хранения и расхода продуктов. |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **знать:**  требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортмента;  актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;  правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  правила разработки рецептур, составления заявок на продукты;  **уметь:**  разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;  проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;  **иметь практический опыт в:**  разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;  приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;  приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;  подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  контроле хранения и расхода продуктов. |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | **знать:**  нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;  основные перспективы развития отрасли;  современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;  классификацию организаций питания;  структуру организации питания;  принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;  правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;  правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;  методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;  виды, формы и методы мотивации персонала;  способы и формы инструктирования персонала;  методы контроля возможных хищений запасов;  основные производственные показатели подразделения организации питания;  правила первичного документооборота, учета и отчетности;  формы документов, порядок их заполнения;  программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;  правила составления калькуляции стоимости;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;  процедуры и правила инвентаризации запасов;  **уметь:**  контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;  определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;  организовывать рабочие места различных зон кухни;  оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;  взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;  разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;  составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;  планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;  составлять графики работы с учетом потребности организации питания;  обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;  управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;  предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;  рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;  вести утвержденную учетно-отчетную документацию;  организовывать документооборот.  **иметь практический опыт в:**  разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;  осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;  организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;  обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте. |

**2. Требования к материально-техническим условиям**

**Перечень кабинетов**, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение курсовых работ, выпускной квалификационной работы.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии

организации обслуживания;

технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Мастерские:

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Учебный кондитерский цех.

**Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал;

спортивный зал.

**3. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики**

Образовательная организация, реализующая программу по (профессии) специальности должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии (специальности)

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение лабораторий и мастерских

Учебная кухня ресторана

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Кол-во единиц  на 15 рабочих мест |
| Весоизмерительное оборудование: | | |
| 1 | Весы настольные электронные | 15 |
| Тепловое оборудование: | | |
| 2 | Пароконвектомат | 1 |
| 3 | Конвекционная печь | 1 |
| 4 | Микроволновая печь | 1 |
| 5 | Расстоечный шкаф | 1 |
| 6 | Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося | 7 |
| 7 | Фритюрница | 1 |
| 8 | Электрогриль (жарочная поверхность) | 1 |
| 9 | Плита wok | 1 |
| 10 | Гриль саламандр | 1 |
| 11 | Электроблинница | 1 |
| 12 | Электромармиты | 3 |
| 13 | Кофемашина с капучинатором | 1 |
| 14 | Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) | 1 |
| 15 | Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) | 2 |
| 16 | Электромармит | 1 |
| Холодильное оборудование: | | |
| 17 | Шкаф холодильный | 1 |
| 18 | Шкаф морозильный | 1 |
| 19 | Шкаф шоковой заморозки | 1 |
| 20 | Льдогенератор | 1 |
| 21 | Гранитор |  |
| 22 | Охлаждаемый прилавок-витрина | 1 |
| 23 | Фризер | 1 |
| 24 | Стол холодильный с охлаждаемой горкой | 1 |
| Механическое оборудование: | | |
| 25 | Тестораскаточная машина | 1 |
| 26 | Планетарный миксер | 5 |
| 27 | Диспансер для подогрева тарелок | 1 |
| 28 | Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) | 1 |
| 29 | Мясорубка | 1 |
| 30 | Слайсер | 1 |
| 31 | Машина для вакуумной упаковки | 1 |
| 32 | Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) | 1 |
| 33 | Процессор кухонный | 1 |
| 34 | Овощерезка | 1 |
| 35 | Миксер для коктейлей | 1 |
| 36 | Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания | 1 |
| 37 | Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) | 1 |
| 38 | Кофемолка | 1 |
| Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции: | | |
| 39 | Лампа для карамели | 1 |
| 40 | Аппарат для темперирования шоколада | 1 |
| 41 | Стол с охлаждаемой поверхностью | 1 |
| 42 | Сифон | 3 |
| 43 | Газовая горелка (для карамелизации) | 3 |
| 44 | Барная станция для порционирования соусов | 1 |
| 45 | Набор инструментов для карвинга | 15 |
| Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: | | |
| 46 | Овоскоп | 1 |
| 47 | Нитраттестер | 1 |
| Оборудование для мойки посуды: | | |
| 48 | Машина посудомоечная | 1 |
| Вспомогательное оборудование: | | |
| 49 | Стол производственный с моечной ванной | 15 |
| 50 | Стеллаж передвижной | 2 |
| 51 | Моечная ванна двухсекционная | 1 |

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения | Кол-во единиц  на 15 рабочих мест | |
| для индивидуального пользования | для группового использования |
| 1 | Гастроемкости из нержавеющей стали |  | 7 |
| 2 | Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л | 15 |  |
| 3 | Набор сотейников 0.6л, 0.8л | 15 |  |
| 4 | Сковорода | 15 |  |
| 5 | Гриль сковорода |  | 5 |
| 6 | Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая | 15 комплектов |  |
| 7 | Подставка для разделочных досок | 15 |  |
| 8 | Мерный стакан | 15 |  |
| 9 | Венчик | 15 |  |
| 10 | Миски нержавеющая сталь | 45 |  |
| 11 | Сито | 15 |  |
| 12 | Шенуа | 15 |  |
| 13 | Лопатки (металлические, силиконовые) | 15 |  |
| 14 | Половник |  | 7 |
| 15 | Шумовка |  | 5 |
| 16 | Шипцы кулинарные универсальные |  | 5 |
| 17 | Шипцы кулинарные для пасты |  | 2 |
| 18 | Набор ножей «поварская  тройка» | 15 |  |
| 19 | Насадки для кондитерских мешков |  | 3 комплекта |
| 20 | Набор выемок (различной формы) |  | 2 комплекта |
| 21 | Корзина для мусора |  | 4 |

Учебный кондитерский цех

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Кол-во единиц  на 15 рабочих мест |
| Весоизмерительное оборудование: | | |
| 1 | Весы настольные электронные | 15 |
| Тепловое оборудование: | | |
| 2 | Пароконвектомат | 1 |
| 3 | Конвекционная печь | 1 |
| 4 | Микроволновая печь | 1 |
| 5 | Подовая печь (для пиццы) | 1 |
| 6 | Расстоечный шкаф | 1 |
| 7 | Плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные | 7 |
| 8 | Фритюрница | 1 |
| 9 | Электроблинница | 1 |
| Холодильное оборудование: | | |
| 10 | Шкаф холодильный | 1 |
| 11 | Шкаф морозильный | 1 |
| 12 | Шкаф шоковой заморозки | 1 |
| 13 | Льдогенератор | 1 |
| 14 | Фризер | 1 |
| Механическое оборудование: | | |
| 15 | Тестораскаточная машина (настольная) | 1 |
| 16 | Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) | 2 |
| 17 | Тестомесильная машина (настольная) | 1 |
| 18 | Миксер (погружной) | 1 |
| 19 | Мясорубка | 1 |
| 20 | Куттер | 2 |
| 21 | Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) | 1 |
| 22 | Пресс для пиццы | 1 |
| Оборудование, приспособления для приготовление изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции: | | |
| 23 | Лампа для карамели | 1 |
| 24 | Аппарат для темперирования шоколада | 1 |
| 25 | Сифон | 3 |
| 26 | Газовая горелка (для карамелизации) | 3 |
| 27 | Термометр инфрокрасный | 1 |
| 28 | Термометр со щупом | 2 |
| 29 | Аэрограф |  |
| Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: | | |
| 30 | Овоскоп | 1 |
| 31 | Нитраттестер | 1 |
| 32 | Машина для вакуумной упаковки |  |
| Оборудование для мойки посуды: | | |
| 33 | Машина посудомоечная | 1 |
| Вспомогательное оборудование: | | |
| 34 | Производственный стол с моечной ванной | 7 |
| 35 | Производственный стол с деревянным покрытием | 1 |
| 36 | Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) | 1 |
| 37 | Моечная ванна (двухсекционная) | 1 |
| 38 | Стеллаж передвижной | 1 |

Учебный кондитерский цех

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения | Кол-во единиц  на 15 рабочих мест | |
| для индивидуального пользования | для группового использования |
|  | Дежи к тестомесильной машине |  | 2 |
|  | Дежи к миксерам |  | 4 |
|  | Миски из нержавеющей стали | 3 |  |
|  | Гастроемкости из нержавеющей стали |  | 8 |
|  | Кастрюли 1.5 - 2л |  | 8 |
|  | Сковорода |  | 7 |
|  | Разделочные доски (пластик): белая | 1 |  |
|  | Подставка для разделочных досок | 1 |  |
|  | Миски полусферические | 2 |  |
|  | Мерный стакан | 1 |  |
|  | Противни |  | 10 |
|  | Перфорированные противни для багетов |  | 4 |
|  | Венчик | 1 |  |
|  | Сито | 1 |  |
|  | Шенуа | 1 |  |
|  | Лопатки | 2 |  |
|  | Шипцы универсальные |  | 5 |
|  | Скребки пластиковые |  | 10 |
|  | Скребки металлические |  | 4 |
|  | Кисти силиконовые |  | 10 |
|  | Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см |  | по 4 шт. каждого размера |
|  | Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) |  | 30 |
|  | Формы для саваренов |  | 4 |
|  | Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого |  | 30 |
|  | Нож | 1 |  |
|  | Нож пилка (300 мм) |  | 2 |
|  | Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см) |  | 4 |
|  | Кондитерские мешки | 1 |  |
|  | Насадки для кондитерских мешков |  | 2 комплекта |
|  | Ножницы |  | 7 |
|  | Резцы (фигурные) для теста, марципана |  | 3 |
|  | Кондитерские гребенки |  | 3 |
|  | Силиконовые коврики для выпечки |  | 10 |
|  | Силиконовые коврики для макарун, эклеров |  | 3 |
|  | Вырубки (выемки) для печенья, пряников |  | 3 комплекта |
|  | Формы для конфет |  | 4 |
|  | Формы для шоколадных фигур |  | 4 |
|  | Набор молдов для мастики, карамели, шоколада |  | 3 |
|  | Набор мерных ложек |  | 3 |
|  | Скалки рифленые |  | 5 |
|  | Скалки | 1 |  |
|  | Делитель торта |  | 3 |
|  | Терки |  | 3 |
|  | Трафареты |  | 5 |
|  | Решетка с поддоном для глазирования |  | 2 |
|  | Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом |  | 3 комплекта |
|  | Силиконовые коврики для айсинга |  | 4 |
|  | Перчатки для карамели |  | 2 |
|  | Помпа для работы с карамелью |  | 2 |
|  | Подставки для тортов вращающиеся |  | 7 |
|  | Набор выемок |  | 2 комплекта |
|  | Совки для сыпучих продуктов |  | 4 |
|  | Подносы |  | 8 |
|  | Дуршлаг |  | 4 |
|  | Подложки для тортов (деревянные) |  | 4 |
|  | Корзина для мусора |  | 4 |

4.4.3. Требования к оснащенности баз практик

Практика проводится на кухне ресторана (ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04) и в кондитерском цехе ресторана (ПМ 05)

Кухня ресторана

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Кол-во единиц  на 15 рабочих мест |
| Весоизмерительное оборудование: | | |
| 1 | Весы настольные электронные | 15 |
| Тепловое оборудование: | | |
| 2 | Пароконвектомат | 1 |
| 3 | Конвекционная печь | 1 |
| 4 | Микроволновая печь | 1 |
| 5 | Расстоечный шкаф | 1 |
| 6 | Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося | 7 |
| 7 | Фритюрница | 1 |
| 8 | Электрогриль (жарочная поверхность) | 1 |
| 9 | Плита wok | 1 |
| 10 | Гриль саламандр | 1 |
| 11 | Электроблинница | 1 |
| 12 | Электромармиты | 3 |
| 13 | Кофемашина с капучинатором | 1 |
| 14 | Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) | 1 |
| 15 | Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) | 2 |
| 16 | Электромармит | 1 |
| Холодильное оборудование: | | |
| 17 | Шкаф холодильный | 1 |
| 18 | Шкаф морозильный | 1 |
| 19 | Шкаф шоковой заморозки | 1 |
| 20 | Льдогенератор | 1 |
| 21 | Гранитор |  |
| 22 | Охлаждаемый прилавок-витрина | 1 |
| 23 | Фризер | 1 |
| 24 | Стол холодильный с охлаждаемой горкой | 1 |
| Механическое оборудование: | | |
| 25 | Тестораскаточная машина | 1 |
| 26 | Планетарный миксер | 5 |
| 27 | Диспансер для подогрева тарелок | 1 |
| 28 | Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) | 1 |
| 29 | Мясорубка | 1 |
| 30 | Слайсер | 1 |
| 31 | Машина для вакуумной упаковки | 1 |
| 32 | Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) | 1 |
| 33 | Процессор кухонный | 1 |
| 34 | Овощерезка | 1 |
| 35 | Миксер для коктейлей | 1 |
| 36 | Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания | 1 |
| 37 | Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) | 1 |
| 38 | Кофемолка | 1 |
| Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции: | | |
| 39 | Лампа для карамели | 1 |
| 40 | Аппарат для темперирования шоколада | 1 |
| 41 | Стол с охлаждаемой поверхностью | 1 |
| 42 | Сифон | 3 |
| 43 | Газовая горелка (для карамелизации) | 3 |
| 44 | Барная станция для порционирования соусов | 1 |
| 45 | Набор инструментов для карвинга | 15 |
| Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: | | |
| 46 | Овоскоп | 1 |
| 47 | Нитраттестер | 1 |
| Оборудование для мойки посуды: | | |
| 48 | Машина посудомоечная | 1 |
| Вспомогательное оборудование: | | |
| 49 | Стол производственный с моечной ванной | 15 |
| 50 | Стеллаж передвижной | 2 |
| 51 | Моечная ванна двухсекционная | 1 |

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

Кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения | Кол-во единиц  на 15 рабочих мест | |
| для индивидуального пользования | для группового использования |
| 1 | Гастроемкости из нержавеющей стали |  | 7 |
| 2 | Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л | 15 |  |
| 3 | Набор сотейников 0.6л, 0.8л | 15 |  |
| 4 | Сковорода | 15 |  |
| 5 | Гриль сковорода |  | 5 |
| 6 | Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая | 15 комплектов |  |
| 7 | Подставка для разделочных досок | 15 |  |
| 8 | Мерный стакан | 15 |  |
| 9 | Венчик | 15 |  |
| 10 | Миски нержавеющая сталь | 45 |  |
| 11 | Сито | 15 |  |
| 12 | Шенуа | 15 |  |
| 13 | Лопатки (металлические, силиконовые) | 15 |  |
| 14 | Половник |  | 7 |
| 15 | Шумовка |  | 5 |
| 16 | Шипцы кулинарные универсальные |  | 5 |
| 17 | Шипцы кулинарные для пасты |  | 2 |
| 18 | Набор ножей «поварская тройка» | 15 |  |
| 19 | Насадки для кондитерских мешков |  | 3 комплекта |
| 20 | Набор выемок (различной формы) |  | 2 комплекта |
| 21 | Корзина для мусора |  | 4 |

Кондитерский цех ресторана

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Кол-во единиц  на 15 рабочих мест |
| Весоизмерительное оборудование: | | |
| 1 | Весы настольные электронные | 15 |
| Тепловое оборудование: | | |
| 2 | Пароконвектомат | 1 |
| 3 | Конвекционная печь | 1 |
| 4 | Микроволновая печь | 1 |
| 5 | Подовая печь (для пиццы) | 1 |
| 6 | Расстоечный шкаф | 1 |
| 7 | Плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные | 7 |
| 8 | Фритюрница | 1 |
| 9 | Электроблинница | 1 |
| Холодильное оборудование: | | |
| 10 | Шкаф холодильный | 1 |
| 11 | Шкаф морозильный | 1 |
| 12 | Шкаф шоковой заморозки | 1 |
| 13 | Льдогенератор | 1 |
| 14 | Фризер | 1 |
| Механическое оборудование: | | |
| 15 | Тестораскаточная машина (настольная) | 1 |
| 16 | Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) | 2 |
| 17 | Тестомесильная машина (настольная) | 1 |
| 18 | Миксер (погружной) | 1 |
| 19 | Мясорубка | 1 |
| 20 | Куттер | 2 |
| 21 | Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) | 1 |
| 22 | Пресс для пиццы | 1 |
| Оборудование, приспособления для приготовление изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции: | | |
| 23 | Лампа для карамели | 1 |
| 24 | Аппарат для темперирования шоколада | 1 |
| 25 | Сифон | 3 |
| 26 | Газовая горелка (для карамелизации) | 3 |
| 27 | Термометр инфрокрасный | 1 |
| 28 | Термометр со щупом | 2 |
| 29 | Аэрограф |  |
| Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: | | |
| 30 | Овоскоп | 1 |
| 31 | Нитраттестер | 1 |
| 32 | Машина для вакуумной упаковки |  |
| Оборудование для мойки посуды: | | |
| 33 | Машина посудомоечная | 1 |
| Вспомогательное оборудование: | | |
| 34 | Производственный стол с моечной ванной | 7 |
| 35 | Производственный стол с деревянным покрытием | 1 |
| 36 | Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) | 1 |
| 37 | Моечная ванна (двухсекционная) | 1 |
| 38 | Стеллаж передвижной | 1 |

Кондитерский цех

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения | Кол-во единиц  на 15 рабочих мест | |
| для индивидуального пользования | для группового использования |
|  | Дежи к тестомесильной машине |  | 2 |
|  | Дежи к миксерам |  | 4 |
|  | Миски из нержавеющей стали | 3 |  |
|  | Гастроемкости из нержавеющей стали |  | 8 |
|  | Кастрюли 1.5 - 2л |  | 8 |
|  | Сковорода |  | 7 |
|  | Разделочные доски (пластик): белая | 1 |  |
|  | Подставка для разделочных досок | 1 |  |
|  | Миски полусферические | 2 |  |
|  | Мерный стакан | 1 |  |
|  | Противни |  | 10 |
|  | Перфорированные противни для багетов |  | 4 |
|  | Венчик | 1 |  |
|  | Сито | 1 |  |
|  | Шенуа | 1 |  |
|  | Лопатки | 2 |  |
|  | Шипцы универсальные |  | 5 |
|  | Скребки пластиковые |  | 10 |
|  | Скребки металлические |  | 4 |
|  | Кисти силиконовые |  | 10 |
|  | Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см |  | по 4 шт. каждого размера |
|  | Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) |  | 30 |
|  | Формы для саваренов |  | 4 |
|  | Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого |  | 30 |
|  | Нож | 1 |  |
|  | Нож пилка (300 мм) |  | 2 |
|  | Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см) |  | 4 |
|  | Кондитерские мешки | 1 |  |
|  | Насадки для кондитерских мешков |  | 2 комплекта |
|  | Ножницы |  | 7 |
|  | Резцы (фигурные) для теста, марципана |  | 3 |
|  | Кондитерские гребенки |  | 3 |
|  | Силиконовые коврики для выпечки |  | 10 |
|  | Силиконовые коврики для макарун, эклеров |  | 3 |
|  | Вырубки (выемки) для печенья, пряников |  | 3 комплекта |
|  | Формы для конфет |  | 4 |
|  | Формы для шоколадных фигур |  | 4 |
|  | Набор молдов для мастики, карамели, шоколада |  | 3 |
|  | Набор мерных ложек |  | 3 |
|  | Скалки рифленые |  | 5 |
|  | Скалки | 1 |  |
|  | Делитель торта |  | 3 |
|  | Терки |  | 3 |
|  | Трафареты |  | 5 |
|  | Решетка с поддоном для глазирования |  | 2 |
|  | Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом |  | 3 комплекта |
|  | Силиконовые коврики для айсинга |  | 4 |
|  | Перчатки для карамели |  | 2 |
|  | Помпа для работы с карамелью |  | 2 |
|  | Подставки для тортов вращающиеся |  | 7 |
|  | Набор выемок |  | 2 комплекта |
|  | Совки для сыпучих продуктов |  | 4 |
|  | Подносы |  | 8 |
|  | Дуршлаг |  | 4 |
|  | Подложки для тортов (деревянные) |  | 4 |
|  | Корзина для мусора |  | 4 |

.

**Требования к оснащению процесса демонстрационного экзамена по осваиваемым модулям**

Для демонстрационных экзаменов по модулям оснащаются рабочие места исходя из выбранной образовательной организацией технологии их проведения и содержания заданий.

**3. Примерный учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Компоненты программы | | Максимальная учебная нагрузка обучающегося (час./нед.) | Обязательные аудиторные учебные занятия | | | Рекомен-дуемый курс изучения |
| всего | в том числе | |
| лабора-торных и практи-ческих занятий | курсовой проект (работа)  (для спец-тей) |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Обязательная часть учебных циклов и практика | | | \*\*\* | 2952 | 884 | 48 |  |
| ОГСЭ.00 | | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | \*\*\* | Не менее 432 | 328 | - |  |
| ОГСЭ.01 | | Основы философии |  | 48 |  |  | 3 |
| ОГСЭ.02 | | История |  | 48 |  |  | 1 |
| ОГСЭ.03 | | Иностранный язык в профессиональной деятельности |  | 164 | 164 |  | 1-3 |
| ОГСЭ.04 | | Физическая культура | 344 | 164 | 164 |  | 1-3 |
| ОГСЭ.05 | | Психология общения |  |  |  |  |  |
| ЕН.00 | | Математический и общий естественнонаучный цикл | \*\*\* | Не менее 180 | 44 | - |  |
| ЕН.01. | | Химия |  | 144 | 44 |  | 1 |
| ЕН.0.N | | Экологические основы природопольования |  | 36 |  |  | 2 |
| ОП. 00 | | Общепрофессиональный цикл | \*\*\* | Не менее 612 | 256 | - |  |
| ОП. 01 | | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | \*\*\* | 64 | 32 |  | 1 |
| ОП. 02 | | Организация хранения и контроль запасов и сырья | \*\*\* | 96 | 34 |  | 1 |
| ОП.03 | | Техническое оснащение организаций питания |  | 64 | 27 |  | 1 |
| ОП.04 | | Организация обслуживания |  | 64 | 34 |  | 2 |
| ОП.05 | | Экономика, менеджмент, маркетинг |  | 96 | 42 |  | 2 |
| ОП.06 | | Правовые основы профессиональной деятельности |  | 32 | 5 |  | 2 |
| ОП.07 | | Информационные технологии в профессиональной деятельности |  | 96 | 72 |  | 1-2 |
| ОП.08 | | Охрана труда |  | 32 | 10 |  | 1 |
| ОП.09 | | Безопасность жизнедеятельности |  | 68 |  |  | 1 |
| П.00 | | Профессиональный цикл |  | Не менее 1728 | 256 | 48 |  |
| ПМ. 00 | | Профессиональные модули |  | 1404 |  |  |  |
| В том числе:  - МДК; |  | 504 | 256 | 48 |  |
| - учебная, производственная практика, |  | 900 |  |  |  |
| промежуточная аттестация |  | 180 |  |  |  |
| Демонстрационный экзамен по модулям |  | \*\*\* |  |  |  |
| ПМ. 01 | | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |  | 212 | 28 |  | 1 |
| МДК.01.01 | | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  | 32 | 8 |  | 1 |
| МДК.01.02 | | Процессы приготовления, полготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  | 36 | 20 |  | 1 |
| УП. 01\*\* | | Учебная практика |  | 72 |  |  |  |
| ПП. 01\*\* | | Производственная практика |  | 72 |  |  |  |
| ДЭ | | Демонстрационный экзамен |  |  |  |  |  |
| ПМ 02 | | 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 |  | 336 | 54 | 24 | 1-2 |
| МДК.02.01 | | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  | 32 | 10 |  | 1-2 |
| МДК.02.02 | | Процессы приготовления, полготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  | 88 | 44 | 24 | 1-2 |
| УП. 02\*\* | | Учебная практика |  | 72 |  |  |  |
| ПП. 02\*\* | | Производственная практика |  | 144 |  |  |  |
| ДЭ | | Демонстрационный экзамен |  |  |  |  |  |
| ПМ 03 | | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |  | 212 | 34 |  | 2 |
| МДК.03.01 | | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  | 32 | 6 |  | 2 |
| МДК.03.02 | | Процессы приготовления, полготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  | 36 | 28 |  | 2 |
| УП. 03\*\* | | Учебная практика |  | 36 |  |  |  |
| ПП. 03\*\* | | Производственная практика |  | 108 |  |  |  |
| ДЭ | | Демонстрационный экзамен |  |  |  |  |  |
| ПМ 04М. | | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |  | 176 | 36 |  | 2 |
| МДК.04.01 | | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |  | 32 | 6 |  | 2 |
| МДК.04.02 | | Процессы приготовления, полготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |  | 36 | 30 |  | 2 |
| УП. 04\*\* | | Учебная практика |  | 36 |  |  |  |
| ПП. 04\*\* | | Производственная практика |  | 72 |  |  |  |
| ДЭ | | Демонстрационный экзамен |  |  |  |  |  |
| ПМ 05М.07 | | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |  | 264 | 62 |  | 3 |
| МДК.05.01 | | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |  | 32 | 6 |  | 3 |
| МДК.05.02 | | Процессы приготовления, полготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |  | 52 | 56 |  | 3 |
| УП. 05\*\* | | Учебная практика |  | 72 |  |  |  |
| ПП. 05\*\* | | Производственная практика |  | 108 |  |  |  |
| ДЭ | | Демонстрационный экзамен |  |  |  |  |  |
| ПМ 06М.07 | | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |  | 204 | 42 | 24 | 3 |
| МДК.06.01 | | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала |  | 96 | 42 | 24 | 3 |
| УП. 06\*\* | | Учебная практика |  |  |  |  |  |
| ПП. 06\*\* | | Производственная практика |  | 108 |  |  |  |
| ДЭ | | Демонстрационный экзамен |  |  |  |  |  |
| ПМ.07 | | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО) |  |  |  |  |  |
| УП. 04\*\* | | Учебная практика |  |  |  |  | 1-2 |
| ДЭ | | Демонстрационный экзамен |  |  |  |  |  |
| Вариативная часть  (распределение по учебным циклам определяется образовательной организацией самостоятельно) | | |  | 1296 |  |  |  |
|  | Промежуточная аттестация | |  | 72 |  |  |  |
| **ПДП.00** | **Преддипломная практика** | |  | 144 |  |  |  |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация** | |  | 216 |  |  |  |
| Итого | | | 4464 | |  |  |  |

III УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Позиция Перечня | **Учебные материалы** | **Год издания** | **Издательство** | **Рецен-зирование** | **Примечания** |
| 49 | Повар-кондитер | Андросов В.П., Пыжова Т.В., Еськова Л.Е. Производственное обучение профессии «Кондитер»: в двух частях. Часть1/Часть | 2016  (5-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть | Запланирована разработка нового ФГОС на специальность  Целесообразна дополнительная экспертиза в соответствии с ФГОС |
| Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 1: механическая кулинарная обработка продуктов | 2014  (8-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых | 2014  (7-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 3: холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда | 2014  (8-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Андросов В.П., Пыжова Т.В., Потапова Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста | 2014  (8-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Анфимова Н.А. Кулинария  Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле | 2015  (10-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий | 2016  (14-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 2015  (2-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
|  | Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы | 2015 | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья | 2015  (3-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум | 2014  (4-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. Часть 1/Ч. 2 | 2014  (4-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов | 2015  (1-е изд.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов. Практикум | 2015  (2-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий | 2014  (1-е изд.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста | 2014  (3-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Ермилова С.В., Соколова Е.И. Торты. Пирожные и десерты | 2014  (4-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии "Повар" | 2014  (4-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Качурина Т.А. Кулинария | 2016  (6-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь | 2014  (9-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь | 2014  (3-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы | 2013  (1-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
|  | Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум | 2015  (2-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
|  | Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд | 2013  (5-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий | 2014  (8-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий | 2016  (7-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции  Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы  Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум  Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы  Соколова Е.И. и др. Приготовление блюд из овощей и грибов  Усов В.В. Технология производства продукции общественного питания. Рыба и рыбные товары  Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий  Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум  Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии "Повар". Рабочая тетрадь. В четырех частях. Часть 1  Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии "Повар". Рабочая тетрадь. В четырех частях.Часть 2  Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии "Повар". Рабочая тетрадь. В четырех частях. Часть 3  Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии "Повар". Рабочая тетрадь. В четырех частях. Часть 4  Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий  Шатун Л.А. Кулинария  Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции  Синицына А.В., Соколова Е.И. Приготовление сладких блюд и напитков. Электронный учебник  Шитякова Т.Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Электронный учебник | 2015  (2-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания | 2015  (7-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания | 2015  (4-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 2014  (8-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности | 2014  (8-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырьё и материалы | 2015  (5-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии | 2015  (8-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Мартинчик А.Н. Физиология питания | 2015  (2-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Мартинчик А.Н., Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария | 2016  (5-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий | 2014  (3-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки | 2014  (3-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |
| Потапова И.И., Корнеева Н.В. Изделия из теста | 2014  (5-е изд. ст.) | ОИЦ «Академия» | Есть |