Специальность по ТОП-50

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

|  |  |
| --- | --- |
| Основной вид деятельности | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | **знать:**  требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;  требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.  **уметь:**  подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.  **иметь практический опыт в:**  подготовке, уборке рабочего места;  подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;  приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранению полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  ведении расчетов с потребителями. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | **знать:**  требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  **уметь:**  подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  **иметь практический опыт в:**  подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складированию неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | **знать:**  требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  **уметь:**  рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  **иметь практический опыт в:**  подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | **знать:**  требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены 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, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;  правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  **уметь:**  рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;  **иметь практический опыт в:**  подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлению, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | **знать:**  требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  **уметь:**  рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;  **иметь практический опыт в:**  подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;  приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;  подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  порционировании (комплектовании), эстетично упаковывать на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;  ведении расчетов с потребителями. |

1. **ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДР.**
2. **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка в профессиональной деятельности;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

химии;

экологических основ природопользования;

основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

1. **Лаборатории:**

химии;

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

1. **Спортивный комплекс:**

спортивный зал.

1. **Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

1. **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ** ЛАБОРАТОРИЙ, мастерских и баз практики

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 человека | 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 |
| **Холодильное оборудование:** | | |
| 16 | Шкаф холодильный | 1 |
| 17 | Шкаф морозильный | 1 |
| 18 | Шкаф шоковой заморозки | 1 |
| 19 | Льдогенератор | 1 |
| 20 | Охлаждаемый прилавок-витрина | 1 |
| 21 | Фризер | 1 |
| 22 | Стол холодильный с охлаждаемой горкой  Гранитор | 1 |
| **Механическое оборудование:** | | |
| 23 | Тестораскаточная машина | 1 |
| 24 | Планетарный миксер | 5 |
| 25 | Диспансер для подогрева тарелок | 1 |
| 26 | Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) | 1 |
| 27 | Мясорубка | 1 |
| 28 | Слайсер | 1 |
| 29 | Машина для вакуумной упаковки | 1 |
| 30 | Куттер или бликсер (для тонкого измельчения) | 1 |
| 31 | Процессор кухонный | 1 |
| 32 | Овощерезка | 1 |
| 33 | Миксер для коктейлей | 1 |
| 34 | Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания | 1 |
| 35 | Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) | 1 |
| 36 | Кофемолка | 1 |
| **Оборудование, приспособления для приготовление изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции:** | | |
| 37 | Лампа для карамели | 1 |
| 38 | Аппарат для темперирования шоколада | 1 |
| 39 | Стол с охлаждаемой поверхностью | 1 |
| 40 | Стол с гранитной поверхностью | 1 |
| 41 | Стол с деревянной 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 |

1. **УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Позиция Перечня | **Учебные материалы** | **Год издания** | **Издательство** | **Рецен-зирование** | **Примечания** |
|  |  | 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 |