

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование дисциплины, профессионального модуля** | **Содержание вариативной части (формируемые умения, знания, компетенции)** | **Основания (источник выявленных умений, знаний, компетенций)** | **Количество часов на вариативную часть** | **ПК** |
| 1 | ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | составлять рационы питания, меню с учётом таких требований, как диетическое питание и аллергия | Компетенция «Поварское дело» (WorldSkills) | 4 часа | ПК 1.1.  ПК 2.1  ПК 3.1.  ПК 4.1  ПК 5.1. |
| 2 | ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров | осуществлять контроль хранения и расхода продуктов,  составлять заказы на пищевые продукты в соответствии с пропускной способностью склада и потребностями предприятия | Компетенция «Поварское дело» (WorldSkills) | 14 часов | ПК 1.1.  ПК 2.1  ПК 3.1.  ПК 4.1  ПК 5.1. |
| 3 | ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | **Знать:**  Основы предпринимательской деятельности  Основы финансовой грамотности  Правила разработки бизнес-планов  Порядок выстраивания презентации  Виды кредитных банковских продуктов  **Уметь:**  Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи  Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности  Оформлять бизнес-план  Рассчитывать размеры выплат по кредитам | Компетенция «Поварское дело» (WorldSkills)  Требования работодателей Невьянского городского округа | 44 часа | ОК 11  ПК 1.1.  ПК 2.1  ПК 3.1.  ПК 4.1  ПК 5.1. |
| 4 | ОП 05 Основы калькуляции и учёта | **Знать:**  -факторы, влияющие на стоимость меню;  -методы расчета цены продажи по стоимости ингредиентов;  -важность экономии и эффективности при приготовлении пищи  **Уметь:**  -Вычислять материальные затраты и цены реализации для достижения требуемой прибыли, а также корректировать текущую практику изготовления пищевых продуктов и контроля порций в соответствии с нормой прибыли;  -рассчитывать затраты на хранение | Компетенция «Поварское дело» (WorldSkills) | 14 часов | ПК 1.1.  ПК 2.1  ПК 3.1.  ПК 4.1  ПК 5.1. |
| 5 | ОП07Иностранный язык в профессиональной деятельности | **Знать:**чемпионатную лексику по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело»  **Уметь:**   * оформлять бизнес-идею на иностранном языке, * составлять рецепты приготовления блюд на иностранном языке, * характеризовать блюда национальной кухни на иностранном языке, * применять профессиональную лексику по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело» на английском языке в устных коммуникациях, при чтении документов на уровне, необходимом для изучения регламентов, стандартов и тех.условий в рамках конкурсной документации WorldSkills | Требования работодателей Невьянского городского округа,  Компетенция «Поварское дело» (WorldSkills)  Компетенция «Кондитерское дело» (WorldSkills) | 34 часа | ПК 2.6, ПК 3.4, ПК 4.5,  ПК 5.4 |
| 6 | ОП.08 Безопасность жизнедеятельности |  |  |  |  |
| 7 | ОП 12 Информационные технологии в профессиональной деятельности | **Уметь:**   * вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасам с применением информационных технологий; * заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку; * использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров, * вести электронную переписку; * составлять простые таблицы в Excel по шаблонам; * производить расчёты в Excel; * составлять рецепты в электронном виде. | Компетенция «Поварское дело» (WorldSkills)  Компетенция «Кондитерское дело» (WorldSkills)  Профессиональный стандарт «Повар»  Профессиональный стандарт «Кондитер» | 50 час | ПК 1.1.  ПК 2.1  ПК 3.1.  ПК 4.1  ПК 5.1. |
| 8 | ОП 13 Основы композиции и дизайна | **Знания:**   * предмет, задачи эстетики и дизайна; * элементы, формирующие эстетические свойства кондитерской продукции; * композицию, элементы и приёмы построения композиции, композиционное единство; * основы рисования и лепки; * взаимосвязь дизайна и стиля.   **Умения:**   * выполнять технику начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости; * выполнять эскизы и наброски с натуры различных предметов; * рисовать с натуры прямоугольные, квадратные и круглые пирожные, торты; * выполнять лепку животных, птиц, фруктов, цветов; * выполнять технику нанесения рисунков на столовую посуду; * составлять композицию изделия с использованием эстетических свойств и дизайна;   изготовлять макеты тортов по эскизам. | Компетенция «Кондитерское дело»(WorldSkills),  Требования работодателей Невьянского городского округа | 51 час | ПК 2.6, ПК 3.4, ПК 4.5,  ПК 5.4 |
| 9 | ОП 14 Этика и психология профессиональной деятельности | **Уметь:**  управлять конфликтными ситуациями и эффективно разрешать конфликты;   * следить за собственной чистотой и внешностью; * выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами; * выбирать соответствующим обстоятельствам и особенностям клиентам стиль обслуживания; * давать менеджерам, коллегам и клиентам рекомендации и инструкции по вопросам кулинарии; * предлагать решения и обсуждать вопросы с нацеленностью на разрешение задач или нахождение взаимовыгодных решений;   **Знать:**   * важность эффективной командной работы; * важность внешнего вида при появлении на публике и общении с клиентами; * важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками; * методы борьбы со стрессом; * методы самоконтроля; * теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологию малой группы. | Компетенция «Поварское дело» (WorldSkills) | 51 час | ОК 0 4  ПК 3.3.-ПК 3.6.  ПК 4.2.-ПК 4.5.  ПК 5.3-ПК 5.5. |
| 9 | ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | **Уметь:**   * производить заказ товаров и оборудования, * готовить полуфабрикаты из ягод и фруктов, * подготавливать экзотические и редкие виды овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, * проверять документацию на предмет правильности и полноты списка доставленных продуктов и их качества   **Знать:**   * поставщиков сырья, общие условия оплаты и доставки сырья * законодательные нормы и ограничения на импорт отдельных ингредиентов * процессы заказов товаров и оборудования * классификацию, ассортимент, требования к качеству, кулинарное назначение фруктов и ягод * ассортимент экзотических видов овощей и грибов, * особенности кулинарной обработки экзотических овощей и грибов. | Компетенция «Поварское дело» (WorldSkills)  Требования работодателей Невьянского городского округа  Профессиональный стандарт «Повар» | 68 часов  В том числе:  МДК 01.01-18 ч., МДК 01.02- 50 ч (лекции + практич) | ПК 1.1.- ПК 1.5 |
| 10 | ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  МДК 02.02 | **Уметь:**  - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи для горячих блюд национальной кухни;  - использовать различные технологии приготовления и оформления горячих блюд национальных кухонь с учетом специфики приготовления и подачи блюд;  **Знать:**  - ассортимент и характеристику горячих блюд национальных кухонь,  - особенности приготовления горячих блюд национальных кухонь. | Компетенция «Поварское дело» (WorldSkills)  Профессиональный стандарт «Повар» | Всего по ПМ- 280 ч  В том числе:  МДК 02.02 – 50 часов, | ПК 2.1, ПК 2.3.-ПК 2.8 |
| МДК 02.03 Технология разработки рецептов приготовления горя  чих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | **Практический опыт:**  - переработки традиционных рецептов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  -создания авторских рецептов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  **Умения:**  -определять и обосновывать способы изменения базовых рецептов приготовления блюд с учётом вкусовых, эргономических и здоровьесберегающих факторов;  - выполнять перерасчёт ингредиентов в модифицированном рецепте;  --изменять рецепты приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учётом имеющихся ингредиентов, потребностей заказчика и особенностей кухни;  - обосновывать идею создания авторского рецепта;  -составлять раскладку продуктов;  - составлять акт контрольной проработки нового блюда;  - составлять технико-технологическую карту приготовления нового блюда  - сочетать вкусы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, используя технологию фудпейринга;  - создавать оригинальные рецепты приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на основе новых вкусовых комбинаций  **Знать:**  - ассортимент и характеристику горячих блюд национальных кухонь,  - особенности приготовления горячих блюд национальных кухонь;  -способы изменения базовых рецептов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  **-**базовые рецептуры приготовления горячих блюд,кулинарных изделий, закусок;  - технологию создания рецептов приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок;  - принципы сочетания продуктов при использовании технологии фудпейринга. | МДК 02.03- 50 часов  УП – 72  ПП – 108 | ДПК «Разрабатывать рецепты приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| 11 | ПМ03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | **Уметь:**  - готовить холодные блюда и закуски по рецептам национальной кухни;  - оформлять и готовить к реализации холодные блюда и закуски с учётом национальных особенностей.  **Знать:**  - правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд национальных кухонь;  - продукты, используемые для приготовления холодных блюд и закусок восточной и европейской кухни;  - особенности приготовления холодных блюд и закусок европейской и восточной кухни. | Компетенция «Поварское дело» (WorldSkills)  Профессиональный стандарт «Повар» | Всего 198  В том числе:  18 часа (МДК 03.02)  УП – 72  ПП - 108 | ПК 3.1- ПК 3.6 |
| 12 | ПМ04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | **Уметь:**  - готовить по технологическим картам десерты из шоколада;  - оформлять десерты из шоколада, используя отделочные полуфабрикаты и украшения;  - темперировать шоколад;  - изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи.  -декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами.  - изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование;  - использовать красители при работе с шоколадом.  **Знать:**  **-** правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд национальных кухонь;  -ассортимент десертов из шоколада;  -воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом;  -рецептуры и технологии приготовления десертов из шоколада;   * особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью; * техники и методы моделирования, формирования, окрашивания. | Компетенция «Поварское дело» (WorldSkills)  Профессиональный стандарт «Повар» | Всего:  180 часов  В том числе:  (МДК 04.02- 36 часОВ)  УП – 72  ПП - 72 | ПК 4.1- ПК 4.3 |
| 13 | ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских, изделий разнообразного ассортимента. | **Уметь:**  - подбирать ингредиенты для кондитерских изделий восточной кухни с учётом национальной специфики;  - готовить несложные кондитерские и хлебобулочные изделия восточной кухни;  - учитывать особенности национальной кухни при оформлении и подаче кондитерских и хлебобулочных изделий.  - эффективно сочетать спонжи, ганаши;  - изготовлять ганаш и использовать для украшения тортов;  -подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, птифуры после декорирования.  **Знать:**  - продукты, используемые при приготовлении восточных кондитерских изделий;  - особенности приготовления сахаристых и мучных восточных кондитерских изделий;  - технологию приготовления национальных хлебобулочных изделий восточной кухни;  - широкий ассортимент, изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления и презентации миниатюр, маленьких тортов, птифуров;  - виды спонжей и их использование в производстве  -хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и птифуров. | Компетенция «Кондитерское дело» (WorldSkills)  Профессиональный стандарт «Кондитер» | Всего: 168 часов  В том числе  МДК 05.02 – 24 часа  УП – 72  ПП – 72 | ПК 5.1- 5.2  ПК 5.4-5.5 |
|  |  |  | **Итого:** | **1188 часов** |  |