

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ 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 2.1ПК 3.1.ПК 4.1ПК 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 2.1ПК 3.1.ПК 4.1ПК 5.1. |
| 3 | ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | **Знать:**Основы предпринимательской деятельностиОсновы финансовой грамотностиПравила разработки бизнес-плановПорядок выстраивания презентацииВиды кредитных банковских продуктов**Уметь:**Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеиПрезентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельностиОформлять бизнес-планРассчитывать размеры выплат по кредитам | Компетенция «Поварское дело» (WorldSkills)Требования работодателей Невьянского городского округа | 44 часа | ОК 11ПК 1.1.ПК 2.1ПК 3.1.ПК 4.1ПК 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 2.1ПК 3.1.ПК 4.1ПК 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 2.1ПК 3.1.ПК 4.1ПК 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 4ПК 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 округаПрофессиональный 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 ассортиментаМДК 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 горячих 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 часовУП – 72ПП – 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 198В том числе:18 часа (МДК 03.02)УП – 72ПП - 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 часовВ том числе:(МДК 04.02- 36 часОВ)УП – 72ПП - 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 часовВ том числеМДК 05.02 – 24 часаУП – 72ПП – 72 | ПК 5.1- 5.2ПК 5.4-5.5 |
|  |  |  | **Итого:**  | **1188 часов** |  |