

			должен знать: - требования к маркировке, содержащиеся на ярлыках (WS); - виды товарных потерь и правила их активирования (WS)
	ОП.10. Контроль качества приготовления кулинарной продукции	72	ОП.10. Контроль качества приготовления кулинарной продукции  (вариатив)  С целью учета особенностей стандартов WorldSkills и требований работодателя в учебный план включена вариативная учебная дисциплина: обучающийся должен уметь: - соблюдать стандарты качества в процессе приготовления пищи; - распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов; - определять метод приготовления пищи в зависимости от желаемого конечного результата (WS); - определять стандарты качества для блюд и ингредиентов (WS); - применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта (WS); - обосновать свое мнение о некачественности товара и отказаться от такого товара. (WS); - соблюдать правила компилирования сырья и ингредиентов (ФК); - выбирать и проводить методы оценки готовых кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков (ФК); должен знать: - правовую и нормативную базу контроля качества (WS); - методы контроля кулинарных и кондитерских изделий (WS); - сочетаемость сырья и ингредиентов (ФК); - способы обнаружения фальсификации (ФК)

	ОП.11.Рисование и лепка	36	(вариатив)	<p>В результате изучения вариативной части студент должен</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть основами изобразительной грамоты, техникой рисунка и последовательностью нанесения его на кондитерское изделие, основами разработки композиции украшения изделий, закономерностями расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий, основами композиции тортов и пирожных;</li> <li>- пользоваться основными навыками специального рисунка для использования в профессиональной деятельности;</li> <li>-выполнять эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий;</li> <li>-подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий;</li> <li>-определять на глаз размер и соотношение частей предмета;</li> <li>-рисовать с натуры;</li> <li>- подбирать композиции кондитерских изделий; - применять эскизы композиции для декоративного оформления тортов;</li> <li>-осуществлять лепку при помощи кулинарных инструментов</li> </ul> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основы рисунка;</li> <li>-особенности композиции, основные законы композиции; - виды орнаментов;</li> <li>- цвет в композиции рисунка, понятие о цвете, основные характеристики цвета;</li> <li>-понятие о рисунке с натуры, натюрморте, рисование с натуры геометрических фигур и предметов быта, овощей и фруктов и растений, животных и птиц;</li> <li>-рисование пирожных и тортов, законы композиции для декоративного оформления тортов;</li> <li>-содержание и задачи лепки;</li> <li>-приемы и технику лепки;</li> </ul>
--	-------------------------	----	------------	--

				-особенности изготовления макетов тортов
	ОП.12. Психология и этика профессиональной деятельности	32	(вариатив)	<p>С целью учета особенностей стандартов WorldSkills в учебный план включена вариативная учебная дисциплина:</p> <p>обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять техники эффективного общения в профессиональной деятельности, ориентированные на потребителя:</li> <li>- взаимодействовать в группе (WS);</li> <li>- предлагать способы решения проблем к обсуждению и достижению результата (WS);</li> <li>- предупреждать и разрешать конфликтные ситуации (WS);</li> <li>- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения (WS);</li> <li>- принимать решения в нестандартных ситуациях (WS);</li> </ul> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила, техники общения, ориентированные на потребителя (WS);</li> <li>- психологические особенности личности;</li> <li>- природу конфликтов (WS);</li> </ul>
	ОП.13.Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты.ProfilUM)	36	(вариатив)	<p>На основании решения Совета директоров ПОО Тюменской области от 22.12.2017 г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариативного курса «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. profilUM»), стандартами WSR по компетенции Предпринимательство</p>
<b>Профессиональный цикл</b>				



	<p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p>	<p><b>10</b></p>	<p>(вариатив в инвариатив)</p>	<p>С целью учета особенностей стандартов WorldSkills в профессиональный модуль включены вариативные часы, позволяющие сформировать умения и знания: обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимизировать рабочий процесс, используя специальные инструменты (WS);</li> <li>- оценивать преимущества и недостатки пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS);</li> <li>- улучшать качество полуфабрикатов быстрого приготовления (WS);</li> </ul> <p>принимать во внимание ожидания клиентов при использовании пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS)</li> </ul> <p>обучающийся должен знать:</p> <p>специальные приспособления, и правила их применения согласно инструкции (WS).</p>
	<p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента УП.01 Учебная практика</p>	<p><b>72</b></p>	<p>(вариатив в инвариатив)</p>	<p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.01 должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи</li> <li>- демонстрации навыков презентации полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи</li> </ul>



## Распределение вариативной части ППКРС по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

Подготовка базовая

(базовая, углубленная)

Уровень образования: основное общее образование

(основное общее образование, среднее общее образование)

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
<b>1368</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			
	ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров	<b>36</b>	ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров (вариатив в инвариатив)	С целью учета особенностей стандартов WorldSkills в учебную дисциплину включены подтемы «Организация хранения и контроль запасов сырья»: обучающийся должен уметь: -соблюдать требования к маркировке, содержащиеся на ярлыках (WS); -определять стоимость хранения (WS); -отчитываться за потери при хранении (WS); - составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений (WS);

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПП.01 Производственная практика	72	(вариатив в инвариатив)	Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.01 должен иметь практический опыт: -по организации работы заготовочных цехов; - подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению полуфабрикатов из овощей, грибов из рыбы, нерыбных продуктов, из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи; - по проведению презентации полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента УП.02 Учебная практика	36	(вариатив в инвариатив)	Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.02 должен иметь практический опыт в: - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих 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.
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.02 Производственная практика	144		
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента УП.03 Учебная практика	36	(вариатив в инвариатив)	Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.03 должен иметь практический опыт в: -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного



<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПП.03 Производственная практика</p>	36		<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
<p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>УП.04 Учебная практика</p>	36	(вариатив в инвариатив)	<p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.04 должен иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
<p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПП.04 Производственная практика</p>	72		

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	(вариатив в инвариатив)	<p>Для углубления подготовки обучающийся должен уметь :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места к приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> </ul> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</li> </ul>
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	74	(вариатив в инвариатив)	<p>Для углубления подготовки обучающийся должен уметь :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить презентацию хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</li> </ul> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологию приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> </ul>
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента УП.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	144	(вариатив в инвариатив)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> </ul>



	<p>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК.05.03. Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	140	(вариатив)	<p>С целью учета особенностей стандартов WorldSkills в профессиональный модуль заведены вариативные часы, позволяющие сформировать умения и знания: Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки (WS);</li> <li>- изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи (WS);</li> <li>- презентовать шоколадные изделия (WS);</li> <li>- декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д. (WS);</li> <li>- производить конфеты нужного веса и размера (WS);</li> <li>- изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д. (WS);</li> <li>- использовать красители при работе с шоколадом (WS);</li> <li>- окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг (WS);</li> </ul> <p>должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент шоколада и кондитерских изделий (WS);</li> <li>- воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом (WS);</li> </ul>
--	--	-----	------------	--

	<p>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>УП.05.03 Технология производства сахаристых кондитерских изделий</p>	108		<ul style="list-style-type: none"> <li>- типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции (WS);</li> <li>-специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS);</li> <li>- особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WS);</li> <li>- технику моделирования из различных материалов (WS);</li> <li>- техники и методы моделирования, формования, окрашивания (WS);</li> </ul> <p>и требований профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 21.09.2015 г., № 597нб</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции (ПС)</li> </ul> <p>и освоить основной вид деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции:</p> <p>ПК.5.6. Подготавливать рабочее место, оборудование, и сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели</p> <p>ПК.5.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада</p>
--	---	-----	--	--

				ПК.5.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий и композиций из карамели
	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПП.05 Производственная практика	144	(вариатив в инвариатив)	
	<b>ИТОГО</b>	<b>1368</b>		

Заместитель директора по УПР



Н.В.Осипенко