

Согласовано:

ИП Боброва Лариса Владимировна  
«ЛВ» *август* 2016г.

Индивидуальный предприниматель *ЛВ*  
(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)



Обоснование вариативной части основной профессиональной образовательной программы 19.01.17. «Повар, кондитер»  
(наименование ОПОП)  
ГАПОУ СО Режевской политехникум  
(наименование образовательного учреждения)

Цикл ОПОП	Наименование ПМ или УД	Дополнительный объем содержания профессионального образования	Кол-во часов	Требования к результату (в виде освоенного профессионального опыта, знаний, умений)	Формируемые компетенции	Обоснование выбора со ссылкой на документ*
Профессиональный	<b>ПМ.01.</b> Приготовление блюд из овощей и грибов <b>МДК-01.01</b> Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей	Упаковка и складирование пищевых продуктов, готовых блюд на вынос с учетом требований безопасности готовой продукции) Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов по современным технологиям	<b>15</b>	<b>Уметь:</b> Производить упаковку и складирование пищевых продуктов, готовых блюд на вынос с учетом требований безопасности готовой продукции) Готовить и оформлять блюда по современным технологиям разнообразного	ПК-1,2 -Производить подготовку и обработку сырья с учетом требований безопасности - Готовить блюда из овощей и грибов по современным технологиям,	<i>Профессиональный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от</i>

		разнообразного ассортимента, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд		ассортимента, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд) <b>Знать:</b> -Виды упаковочных современных материалов; -Способы и правила применения материалов для упаковки с учетом требований к безопасности и условиям хранения и складирования готовых блюд	производить их упаковку на вынос с учетом требований безопасности	08.09.2015 № 610н;
Профессиональный	<b>ПМ.02</b> Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»  <b>МДК.02.01</b> Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»	Использование упаковки и складирования пищевых продуктов для приготовления блюд и гарниров)  Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста по современным	12	<b>уметь:</b> Производить упаковку и складирование пищевых продуктов, для приготовления блюд и гарниров Готовить и оформлять блюда из круп, макаронных изделий, яиц, творога, теста по современным технологиям разнообразного ассортимента, с использованием рецептур	ПК.2.1,ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5- Производить подготовку и обработку сырья, его упаковку, складирование с учетом требований безопасности - Готовить блюда из круп и	<i>Профессиональный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н; Профессиональ</i>

<p>Профессиональ ный</p>	<p style="text-align: center;"><b>ПМ.03</b></p> <p>Приготовление супов и соусов</p> <p><b>МДК. 03.01</b> «Технология приготовления супов и соусов»</p>	<p>технологиям разнообразного ассортимента, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд</p> <p>Использование упаковки и складирования пищевых продуктов для приготовления супов и соусов Приготовление и оформление супов и соусов по современным технологиям разнообразного ассортимента, с использованием рецептур</p>	<p style="text-align: center;">12</p>	<p>национальных кухонь, фирменных блюд) <b>Знать:</b> -Виды упаковочных современных материалов; -Способы и правила применения материалов для упаковки с учетом требований к безопасности и условиям хранения и складирования готовых блюд</p> <p><b>уметь:</b> Производить упаковку и складирование пищевых продуктов, для приготовления супов и соусов Готовить и оформлять супы и соусы по современным технологиям разнообразного ассортимента, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд) <b>Знать:</b></p>	<p>макаронных, бобовых ,яиц, творога, теста по современным технологиям, производить их упаковку на вынос с учетом требований безопасности</p> <p>ПК.3.2 ПК.3.4 Производить подготовку и обработку сырья, его упаковку, складирование с учетом требований безопасности - Готовить супы и соусы по современным</p>	<p><i>ный стандарт Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597.</i></p> <p><i>Профессиональ ный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н;</i></p>
------------------------------	--	--	---------------------------------------	--	--	---

<p>Профессиональный</p>	<p><b>ПМ.04</b> Приготовление блюд из рыбы <b>МДК 04.01</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</p>	<p>национальных кухонь, фирменных блюд</p> <p>Использование упаковки и маркировки в соответствии с требованиями к безопасности сырья Приготовление и оформление блюд из рыбы по современным технологиям разнообразного ассортимента, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд</p>	<p>15</p>	<p>-Виды упаковочных современных материалов; -Способы и правила применения материалов для упаковки с учетом требований к безопасности и условиям хранения и складирования готовых блюд</p> <p><b>уметь:</b> Производить упаковку и маркировку рыбного сырья, для приготовления блюд из рыбы Готовить и оформлять блюда из рыбы по современным технологиям разнообразного ассортимента, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд) Презентовать их потребителям</p> <p><b>Знать:</b> -Виды упаковочных современных</p>	<p>технологиям, производить их упаковку на вынос с учетом требований безопасности</p> <p>ПК.4.1 ПК 4.3 Производить подготовку и обработку сырья, его упаковку, маркировку с учетом требований безопасности - Готовить и оформлять блюда из рыбы по современным технологиям, производить их упаковку на</p>	<p><i>Профессиональный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н;</i></p>
-------------------------	---	--	-----------	---	--	---

<p>Профессиональ ный</p>	<p><b>ПМ.05</b> Приготовление блюд из мяса и домашней птицы <b>МДК 05.01</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы</p>	<p>Использование упаковки и маркировки в соответствии с требованиями к безопасности сырья</p> <p>Приготовление, оформление, презентация блюд из мяса и домашней птицы широкого ассортимента по современным технологиям, рецептурам фирменных и национальных кухонь</p>	<p>20</p>	<p>материалов; -Способы и правила применения материалов для упаковки с учетом требований к безопасности и условиям хранения и складирования готовых блюд и отпуска на вынос</p> <p><b>уметь:</b> Производить упаковку и маркировку мясного сырья, для приготовления блюд из мяса и домашней птицы Готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы по современным технологиям разнообразного ассортимента, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд) Презентовать их потребителям</p> <p><b>Знать:</b> -Виды упаковочных современных</p>	<p>вынос с учетом требований безопасности</p> <p>ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4</p> <p>Производить подготовку и обработку сырья, его упаковку, маркировку с учетом требований безопасности - Готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы по современным технологиям,</p>	<p><i>Профессиональ ный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н;</i></p>
------------------------------	---	--	-----------	--	---	--

<p>Профессиональ ный</p>	<p><b>ПМ.06</b> Приготовление холодных блюд и закусок <b>МДК 06.01</b> Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок</p>	<p>Использование упаковки и маркировки в соответствии с требованиями к безопасности сырья</p> <p>Приготовление и оформление салатов, холодных блюд и закусок по современным технологиям по рецептурам национальных кухонь и фирменных блюд в широком ассортименте,</p>	<p>20</p>	<p>материалов; -Способы и правила применения материалов для упаковки с учетом требований к безопасности и условиям хранения и складирования готовых блюд и отпуска на вынос</p> <p><b>уметь:</b> Производить упаковку и маркировку сырья, для приготовления салатов, холодных блюд и закусок Готовить и оформлять салаты, холодные блюда и закуски по современным технологиям разнообразного ассортимента, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд) Презентовать их потребителям</p> <p><b>Знать:</b> -Виды упаковочных современных материалов; -Способы и правила</p>	<p>производить их упаковку на вынос с учетом требований безопасности</p> <p>ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4</p> <p>Производить подготовку и обработку сырья, его упаковку, маркировку с учетом требований безопасности - Готовить и оформлять салаты, холодные блюда</p>	<p><i>Профессиональ ный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н;</i></p>
------------------------------	--	--	-----------	--	---	--

<p>Профессиональ ный</p>	<p><b>ПМ.07</b> Приготовление сладких блюд и напитков <b>МДК 07.01</b> Технология приготовления и оформления сладких блюд и напитков</p>	<p>Использование упаковки и маркировки в соответствии с требованиями к безопасности сырья</p> <p>Приготовление сладких блюд и напитков по рецептурам и современным технологиям в широком ассортименте, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд)</p>		<p>применения материалов для упаковки с учетом требований к безопасности и условиям хранения и складирования готовых блюд и отпуска на вынос</p> <p><b>уметь:</b> Производить упаковку и маркировку сырья, для приготовления сладких блюд и напитков Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки по современным технологиям разнообразного ассортимента, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд) Презентовать их потребителям</p> <p><b>Знать:</b> -Виды упаковочных современных материалов; -Способы и правила применения материалов для упаковки с учетом</p>	<p>и закуска по современным технологиям, производить их упаковку на вынос с учетом требований безопасности</p> <p>ПК. 7.1 ПК.7.2 ПК.7.3</p> <p>Производить подготовку и обработку сырья, его упаковку, маркировку с учетом требований безопасности - Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки, по современным</p>	<p><i>Профессиональ ный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н;</i></p>
------------------------------	--	---	--	---	---	--

<p>Профессиональ ный</p>	<p><b>ПМ.08</b> Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий <b>МДК 08.01</b> Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>	<p>Приготовление кондитерской и шоколадной продукции в организации питания) по рецептурам и современным технологиям в широком ассортименте, с использованием рецептов национальных кухонь, фирменных блюд)</p> <p>Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте; Применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации при</p>	<p>24</p>	<p>требований к безопасности и условиям хранения и складирования готовых блюд и отпуска на вынос</p> <p><b>уметь:</b> Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию при производстве кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>-Реализовать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции); -Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос; - Оценивать наличие и</p>	<p>технологиям, производить их упаковку на вынос с учетом требований безопасности</p> <p>ПК.8.1 ПК.8.2 ПК.8.3 ПК.8.4</p> <p>Производить упаковку и маркировку сырья, для приготовления сладких блюд и напитков Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки по современным технологиям разнообразного ассортимента, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд) Презентовать их</p>	<p><i>Профессиональ ный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н; Профессиональ ный стандарт Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты</i></p>
------------------------------	---	--	-----------	---	--	---

		<p>производстве кондитерской и шоколадной продукции;</p>		<p>прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского производства в соответствии с условиями хранения;</p> <p>- Кратко излагать концепции выбора оформления кондитерской и шоколадной продукции, составлять портфолио на данную продукцию</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>-Рецептуры и современные технологии в широком ассортименте, с использованием рецептур национальных кухонь, фирменных блюд)</p> <p>-Правила и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителю</p> <p>Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов, нормы расхода сырья и</p>	<p>потребителям</p> <p>Реализовать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции);</p> <p>-Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского производства в соответствии с условиями хранения;</p> <p>-Кратко и излагать концепции выбора оформления кондитерской и шоколадной продукции, составлять портфолио на данную продукцию</p> <p>-Презентовать кондитерскую и</p>	<p><i>Российской Федерации от 07.09.2015 № 597.</i></p>
--	--	--	--	--	---	---

Общепрофессиональный	<p align="center"><b>ОП.3</b></p> <p align="center">«Техническое оснащение и организация рабочего места»</p>	<p>Изучение технологического оборудования (весоизмерительное и контрольно-кассовое оборудование), их технические характеристики и правила эксплуатации. Изучение правил и технологий расчетов с потребителем</p>	6	<p>полуфабрикатов, правила учета и выдачи продуктов;</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Эксплуатировать весоизмерительное и контрольно-кассовое оборудование</li> <li>-Контролировать хранение и расход сырья на производстве, качество и соблюдение правил подачи блюд.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-назначение, правила использования и ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, посудой</li> </ul>	<p>шоколадную продукцию потребителю</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Составлять заявки на продукты, производить расчет сырья.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Эксплуатировать весоизмерительное и контрольно-кассовое оборудование</li> <li>-Контролировать хранение и расход сырья на производстве, качество и соблюдение правил подачи блюд</li> </ul>	<p><i>Профессиональный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н;</i></p> <p><i>Профессиональный стандарт Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты</i></p>
----------------------	--	--	---	---	---	---

						<i>Российской Федерации от 07.09.2015 № 597.</i>
Итого			144			