Согласовано:

ИП Боброва Лариса Владимировна
« 25 » свыевые 2017г.

Индивидуальный предприниматель

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

Обоснование вариативной части основной профессиональной образовательной программы ППССЗ 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» (наименование ОПОП)

ГАПОУ СО Режевской политехникум

(наименование образовательного учреждения)

Цикл ОПОП	Наименование ПМ	Дополнительный объем содержания	Кол-во	Требования к	Формируе	Обоснование
	или УД	профессионального образования	часов	результату (в виде	мые	выбора со
				освоенного	компетен	ссылкой на
				профессионального	ции	документ*
				опыта, знаний,		
				умений)		
Профессиональ	ПМ01.		28	Требования к	ПК 1.1	Профессиональ
ный	Организация	1.Приготовление полуфабрикатов		безопасности	ПК 1.2	ный стандарт
	процесса	из мяса животных по европейским		пищевых продуктов,	ПК 1.3	Повар,
	приготовления и	технологиям: кордон-блю,		условия их хранения		утвержден
	приготовление	медальоны, стейки, приготовленные				приказом
	полуфабрикатов для	натуральным порционным куском и				Министерства
	сложной кулинарной	из рубленой массы, ассорти мясное-				труда и
	продукции.	гриль, пончики мясные, чевапчичи,				социальной
		кармашки, рулеты, пьесковица;				защиты

МДК 01.01	технология приготовления,	Российской
«Приготовление	критерии оценки качества.	Федерации от
полуфабрикатов		08.09.2015 №
для сложной	Современные виды панировки	610н;
кулинарной	полуфабрикатов: измельченные	Профессиональ
продукции»	орехи; кукурузные хлопья; сыр,	ный стандарт
	тертый с сухарями; тертый	Кондитер,
УП 01	картофель или нарезанный	утвержден
	соломкой; кокосовая стружка; сыр,	приказом
	тертый с яйцом; винный кляр.	Министерства
	Приготовление современных	труда и
	способов маринада при	социальной
	приготовлении полуфабрикатов (на	защиты
	вине, соевом соусе,	Российской
	плодовоягодных соках).	Федерации от
		07.09.2015 №
	2. Разделка рыбы для запекания со	597н.
	стороны спинки, подготовка рыбы	Профессиональ
	для фарширования, формирование	ный стандарт
	тушки рыбы кольцом.	«Руководитель
	Пищевая ценность нерыбного	предприятия
	водного сырья. Особенности	питания»,
	кулинарной обработки нерыбного	регистрационн
	водного сырья. Требования к	ый номер №
	качеству нерыбного водного сырья.	468
	Безопасная работа и хранение	
	нерыбного водного сырья.	
	Приготовление полуфабрикатов из	
	рыбы по европейским технологиям:	

приемы, стейки, конвертики.	
рулеты и др полуфабрикаты из	
фарша муслина с наполнителями,	
фаршированные полуфабрикаты.	
Приготовление кляра на пиве для	
полуфабрикатов из рыбы.	
3. Приготовление полуфабрикатов	
из мяса птицы по европейским	
технологиям: стейки из рубленой	
массы, кармашки фаршированные,	
рулетные формы с различными	
фаршами; технология	
приготовления полуфабрикатов с	
использованием современных видов	
панировки и критерии оценки их	
качества	
1.Приготовление новых	
современных полуфабрикатов из	
мяса животных с использованием	
современных видов панировки и	
способов маринования.	
2 Приготорнания полуфобрикатор	
2.Приготовление полуфабрикатов	
из рыбы с использованием	
европейских технологий	
3.Приготовление полуфабрикатов	
из мяса птицы с использованием	

		европейских технологий.				
Профессиональ	ПМ-02	Технология приготовление салатов	28	Требования к	ПК 2.1	Профессиональ
ный	«Организация	с использованием современных		безопасности пищевых		ный стандарт
112111	процесса	технологий: салаты-торты или		продуктов, условия их		Повар,
	приготовления и	тортики, теплые салаты, салаты в		хранения	111(2.5.	утвержден
	приготовление	сырных корзиночках, блинной		Аранения		приказом
	сложной холодной	оболочке. Технология современных				Министерства
	кулинарной	способов приготовления холодных				труда и
	продукции»	блюд. Ассортимент, технология				социальной
	мдк- <b>02.01</b>	приготовления новых современных				защиты
	«Технология	холодных блюд и закусок из рыбы и				Российской <i>Российской</i>
		2 1				Федерации от
	приготовления сложной холодной	нерыбного водного сырья: сыры из				<i>Φεοεραμία σπ</i> 08.09.2015 №
	, ,	рыбы, заливные блюда,				
	кулинарной	комбинированные рыбными				610н;
	продукции»	продуктами и овощами, паштетные				Профессиональ
	УП 02	массы с использованием				ный стандарт
		современных способов декора.				Кондитер,
		Оценка качества готовых холодных				утвержден
		блюд из рыбы и нерыбного водного				приказом
		сырья.				Министерства
		Приготовление закусок из мяса и				труда и
		птицы, нерыбного водного сырья по				социальной
		европейским технологиям (мясного				защиты
		сыра, комбинированных заливных,				Российской
		салатов-коктейлей, салатов-тортов,				Федерации от
		тортиков, теплых салатов в сырных				07.09.2015 №
		корзинках, блинной оболочке,				597.

	заправок) с использованием				Профессиональ
	современного декора) соусов				ный стандарт
	(заправок)				«Руководитель
	Приготовление современных				предприятия
	сложных холодных блюд рыбы,				питания»,
	мяса, птицы, холодных соусов с				регистрационн
	использованием современного				ый номер №
	декора				468
<b>ПМ. 03</b> «Организация	Ассортимент, технология	28	Требования к	ПК 3.1.	Профессиональ
процесса	приготовления новых современных		безопасности	ПК 3.2.	ный стандарт
приготовления и	горячих соусов: на основе овощных		пищевых продуктов,	ПК 3.3.	Повар,
приготовление	соков и пюре, пюре из бобовых; на		условия их		утвержден
сложной горячей	основе фруктов и ягод; «быстрые»		хранения;		приказом
кулинарной	соусы; десертные соусы;				Министерства
продукции»	«оригинальные» соусы; соусы для				труда и
МДК. 03.01.	паст.				социальной
Технология	Приготовление новых современных				защиты
приготовления	горячих соусов на основе животных				Российской
сложной кулинарной	сливок и использование их для				Федерации от
продукции	декора горячих блюд.				08.09.2015 №
УП.03	Приготовление новых				610н;
	современных горячих соусов на				Профессиональ
	основе плодовоягодных пюре, соков				ный стандарт
	и вин с использованием их для				Кондитер,
	подачи и декора горячих блюд.				утвержден
	Технологии приготовления горячих				приказом
	рыбных блюд из новых				Министерства
	полуфабрикатов с использованием				труда и
	современного декора.				социальной

		Приготовление рулетов из рыбы с				защиты
		различными фаршами и				Российской
		использованием современных видов				Федерации от
		панировки; современным декором.				07.09.2015 №
		Технология приготовления				597.
		чевапчичи, кордон-блю, мясных				Профессиональ
		пончиков с использованием				ный стандарт
		современного декора. Оценка				«Руководитель
		качества готовых блюд.				предприятия
						питания»,
		Приготовление современных				регистрационн
		горячих соусов на сливках, винах				ый номер №
		или плодовоягодных соках, с				468
		использованием овощных и				
		плодовоягодных масс и				
		использование их для декора				
		сложных горячих блюд				
		Приготовление сложных горячих				
		блюд из рыбы, мяса и птицы с				
		применением современных				
		технологий.				
ПМ .04 (	Организация	Приготовление новых отделочных	28	Виды	ПК 4.1,	Профессиональ
процесса		полуфабрикатов на основе		технологического	ПК 4.2,	ный стандарт
приготов	эления и	шоколада, йогуртов, животных		оборудования,	ПК 4.3.	Повар,
приготов	эление	сливок с наполнителями, карамели,		используемого при		утвержден
сложных		глюкозы, из теста «тюлип»		производстве		приказом
хлебобул	ючных,			кондитерской и		Министерства
мучных	кондитерских			шоколадной		труда и
изделий				продукции,		социальной

МДК 04.01.	Готовить кондитерскую продукцию		технические		защиты
Технология	с последующим охлаждением и		характеристики и		Российской
приготовления	замораживанием с учетом		условия его		Федерации от
сложных	требований к безопасности		эксплуатации.		08.09.2015 №
хлебобулочных.	пищевых продуктов.		требования к		610н;
мучных кондитерских			качеству,		Профессиональ
изделий.			безопасности		ный стандарт
УП.04			пищевых продуктов,		Кондитер,
			используемых в		утвержден
			изготовлении		приказом
			кондитерской и		Министерства
			шоколадной		труда и
			продукции, условия		социальной
			их хранения.		защиты
	Приготовление и		готовить		Российской
	органолептическая оценка		кондитерскую		Федерации от
	тематического торта «Свадебный»		продукцию с		07.09.2015 №
			последующим		597.
			охлаждением и		Профессиональ
			замораживанием с		ный стандарт
			учетом требований к		«Руководитель
			безопасности		предприятия
			пищевых продуктов.		питания»,
					регистрационн
					ый номер №
					468
ПМ 05. Организация	Современные направления в	32	Требования к	ПК.5.1.	Профессиональ
процесса и	1		5000 TO 0110 0TT	ПК5.2.	ный стандарт
процесса и	приготовлении и оформлении		безопасности	11NJ.2.	ный станоарт

сложных горячих и	основе шоколада	условия их хранения	утвержден
холодных десертов	Приготовление и оформление		приказом
МДК 05.01.	холодных десертов по современным		Министерства
Технология	технологиям:		труда и
приготовления и	Приготовление творожно-		социальной
оформления сложных	черничного десерта		защиты
горячих и холодных	Приготовление десерта		Российской
десертов	Маскорпоне.		Федерации от
УП.05	Приготовление сложных холодных		08.09.2015 №
	десертов на основе шоколада		610н;
	Технология приготовления		Профессиональ
	сложных горячих десертов по		ный стандарт
	современным технологиям на		Кондитер,
	основе шоколада и карамели.		утвержден
	Приготовление и оформление		приказом
	сложных горячих десертов по		Министерства
	современным технологиям.		труда и
			социальной
			защиты
			Российской
			Федерации от
			07.09.2015 №
			597.
			Профессиональ
			ный стандарт
			«Руководитель
			предприятия
			питания»,
			регистрационн

				ый номер № 468
Итого		144		