Согласовано:

И.Е. Боброва Л.В

Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

С.А.Дрягилева

от «16 » июня 2020 г.

Обоснование вариативной части основной профессиональной образовательной программы ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

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	Обоснова выбора с ссылкой н документ
Профессиональный	**ПМ01.** Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1.Приготовление полуфабрикатов из мяса животных по европейским технологиям: кордон-блю, медальоны, стейки, приготовленные натуральным порционным куском и из рубленой массы, ассорти мясное-гриль, пончики мясные, чевапчичи, кармашки, рулеты, пьесковица;	28	Требования к безопасности пищевых продуктов, условия их хранения	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 .	*Профессион ный станда Повар, утвержден приказом Министерс труда и социальной защиты*

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

		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.Приготовление полуфабрикатов из рыбы с использованием европейских технологий 3.Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы с использованием				

		европейских технологий.				
Профессиональный	**ПМ-02** «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» **МДК-02.01** «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» **УП 02**	Технология приготовление салатов с использованием современных технологий: салаты-торты или тортики, теплые салаты, салаты в сырных корзиночках, блинной оболочке. Технология современных способов приготовления холодных блюд. Ассортимент, технология приготовления новых современных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья: сыры из рыбы, заливные блюда, комбинированные рыбными продуктами и овощами, паштетные массы с использованием современных способов декора. Оценка качества готовых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление закусок из мяса и птицы, нерыбного водного сырья по европейским технологиям (мясного сыра, комбинированных заливных, салатов-коктейлей, салатов-тортов, тортиков, теплых салатов в сырных корзинках, блинной оболочке,	28	Требования к безопасности пищевых продуктов, условия их хранения	ПК 2.1 ПК 2.2. ПК2.3.	*Профессиональный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н; Профессиональный стандарт Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597.*

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

		Приготовление рулетов из рыбы с различными фаршами и использованием современных видов панировки; современным декором. Технология приготовления чевапчичи, кордон-блю, мясных пончиков с использованием современного декора. Оценка качества готовых блюд. Приготовление современных горячих соусов на сливках, винах или плодовоягодных соках, с 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 **.**				*защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», регистрационный номер № 468*
	ПМ .04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовление новых отделочных полуфабрикатов на основе шоколада, йогуртов, животных сливок с наполнителями, карамели, глюкозы, из теста «тюлип»	28	Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции,	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3.	*Профессиональный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной*

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

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

						ый номер №
						468
Итого			144			