

Таблица соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами

КОД Балл Продолжительность	Уровень аттестации	Код и наименование ФГОС СПО	Основные виды деятельности и ФГОС СПО (ПМ)	Проф. компетенции (ПК) ФГОС СПО	Наименование проф. стандарта (ПС)	Наименование и уровень квалификаций (ПС)	Разделы ВССС, (%) / Критерии / Модули	НОК / СПК
КОД 1.1 34.75 б. 6,5 ч	ГИА	43.01.09 Повар, кондитер	3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Профстандарт «Повар». Утвержден: приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н	33.01100.02 Повар (4 уровень квалификации)	1, 2, 3, 7	СПК в сфере гостеприимства
				ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика			3, 4, 5, 8	
				3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
			3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	

			<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из</p>			<p>1, 4, 6, 7</p> <p>1,4,6,8</p> <p>1, 2, 3, 4</p> <p>1, 4, 6, 7</p> <p>1, 4, 6, 7</p> <p>1, 4, 6, 7, 8</p>	
		<p>3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>					

			<p>3.4.4. Приготовлен ие, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразно го ассортимента</p>	<p>мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>			<p>1, 2, 3, 4, 5</p> <p>6, 7, 8 В - Холодная закуска – finger food F - Горячее блюдо из мяса С - Десерт</p>	
		43.02.15 Поварское и кондитерское дело	<p>3.4.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			<p>2, 3, 7</p> <p>1, 4, 6, 8</p>	

			<p>3.4.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом</p>			<p>2, 3, 4</p> <p>5, 6, 7</p> <p>5, 6, 7</p> <p>5, 6, 7</p>	
--	--	--	---	---	--	--	---	--

			<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			1, 4, 6, 8
		3.4.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			1, 2
						5, 6, 7

			форм обслуживани я	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			5, 6, 7	
							5, 6, 7	
							1, 4, 6, 8	

			<p>3.4.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			<p>2, 3, 4</p> <p>5, 6, 7</p> <p>1,8</p>
			<p>3.4.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>			<p>1, 4</p>

			обслуживания				
			ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.				2, 7 В - Холодная закуска – finger food F - Горячее блюдо из мяса С - Десерт
		19.02.10 Технология производства общественного питания	5.2.1. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. 5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов			1, 2, 3, 4, 5 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 1, 4, 5, 6, 7
			5.2.3. Организация процесса приготовления и	ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7

			<p>приготовлении сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>5.2.5. Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>5.2.6. Организация работы структурного подразделения.</p>	<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>			<p>2, 4, 5, 6, 7</p> <p>1, 3, 4, 5, 6, 7</p> <p>1, 2, 3, 4, 5, 6, 7</p> <p>1, 2, 3, 8</p> <p>1, 8 В - Холодная закуска – finger food F - Горячее блюдо из мяса С - Десерт</p>	
КОД 1.2 34.75 б. 6,5 ч	ГИА	43.01.09 Повар, кондитер	3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Профстандарт «Повар». Утвержден: приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от	33.01100.02 Повар (4 уровень квалификации)	1, 2, 3, 7	СПК в сфере гостеприимства

			изделий разнообразно го ассортимента	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	08.09.2015 г. № 610н		3, 4, 5, 8	
			3.4.2. Приготовлен ие, оформление и подготовка к реализации горячих блюдо, кулинарных изделий, закусок разнообразно го ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюдо, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с			1, 2, 3, 5	
				ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	
				ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюдо и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	
				ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюдо, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	

		ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 8	
	3.4.3. Приготовлен ие, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами			1, 2, 3, 4, 5	
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7, 8	
	3.4.4. Приготовлен ие, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразно	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			1, 2, 3, 4, 5	
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких			6, 7, 8	
					Е - Горячая закуска – паста ово-	

		го ассортимента	блюд, десертов разнообразного ассортимента		лакто Н - Горячее блюдо из птицы С - Десерт	
	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	3.4.1. Организация и ведение процессов приготовлени я и подготовки к реализации полуфабрика тов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		2, 3, 7	
		3.4.2. Организация и ведение процессов приготовлени я, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента		1, 4, 6, 8	
					2, 3, 4	
					5, 6, 7	

		<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			5, 6, 7	
						5, 6, 7	
						1, 4, 6, 8	
		3.4.3. Организация и ведение процессов	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления			2, 3	

			<p>приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			<p>5, 6, 7</p> <p>5, 6, 7</p>	
--	--	--	---	--	--	--	-------------------------------	--

3.4.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

5, 6, 7

1, 4, 6, 8

2, 3

		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					
			ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			5, 6, 7	
			ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			1, 4, 8	
		3.4.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			1, 4	
			ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом			2, 7 Е - Горячая закуска – паста ово-	

				взаимодействия с другими подразделениями.			лакто Н - Горячее блюдо из птицы С - Десерт 1, 2, 3, 4, 5	
		19.02.10 Технология продукции общественног о питания	5.2.1. Организация процесса приготовлени я и приготовлени е полуфабрика тов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.			1, 2, 3, 4, 5	
			5.2.3. Организация процесса приготовлени я и приготовлени е сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 2, 4, 5, 6, 7 1, 3, 4, 5, 6, 7	
			5.2.5. Организация процесса приготовлени я и приготовлени е сложных холодных и	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	

			<p>канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>			<p>1, 4, 6, 7</p> <p>1, 4, 6, 7, 8</p> <p>1, 2, 3, 4, 5</p> <p>6, 7, 8 В - Холодная закуска – finger food I - Горячее блюдо из рыбы С - Десерт</p>	
		43.02.15 Поварское и кондитерское дело	3.4.1. Организация и ведение процессов приготовления и	ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест», оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и		2, 3, 7	

		<p>подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>регламентами</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			1, 4, 6, 8
		<p>3.4.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>			2, 3, 4
						5, 6, 7
						5, 6, 7

			<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			<p>5, 6, 7</p> <p>1, 4, 6, 8</p>
		<p>3.4.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий</p>			<p>2, 3, 4</p> <p>5, 6, 7</p>

			<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>5, 6, 7</p> <p>5, 6, 7</p> <p>1, 4, 6, 8</p>	
--	--	--	---	--	--	---	--

		<p>3.4.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			2	
						5, 6, 7	
						1	
		<p>3.4.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			1, 4	

			ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.			2, 7, 8 В - Холодная закуска – finger food I - Горячее блюдо из рыбы С - Десерт
		19.02.10 Технология производства общественного питания	5.2.1. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		1, 2, 3, 4, 5
			5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 1, 4, 5, 6, 7
			5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей	ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей,		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 2, 4, 5, 6, 7

		кулинарной продукции	грибов и сыра				
			ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы			1, 3, 4, 5, 6, 7	
		5.2.5. Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	
		5.2.6. Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства			1, 2, 3, 8	
			ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию			1, 8 В - Холодная закуска – finger food I - Горячее блюдо из рыбы С - Десерт	