

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>приготовлен и е сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>5.2.5. Организация процесса приготовления и приготовления сложные 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 ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких			1, 2, 3, 4, 5	
					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	

			горячих десертов.					
			5.2.6. Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию			1, 2, 3, 8 1, 8 Е - Горячая закуска – паста ово-лакто Н - Горячее блюдо из птицы С - Десерт	
КОД 1.3 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 3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. 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	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 3, 4, 5, 8 1, 2, 3, 4, 5	СПК а сфере гостеприимства

			<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	