|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 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 | 1, 2, 3, 4 |
| 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 блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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. Приготовление, 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 |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | 1, 4, 6, 7 |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок 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. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 | 1, 2, 3, 4, 5 |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 6, 7, 8  B - Холодная закуска – finger food  F - Горячее блюдо из мяса  C - Десерт |
|  |  | 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | 3.4.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов 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 |  |  | 2, 3, 7 |  |
| ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 1, 4, 6, 8 |
|  |  |
| 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 | 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 | 2, 3, 4 |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | 5, 6, 7 |
| 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 | 5, 6, 7 |
| 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 | 5, 6, 7 |
| 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 | 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 форм обслуживания | ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | 1, 2 |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 5, 6, 7 |
| 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 | 5, 6, 7 |
| 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 | 5, 6, 7 |
| 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 | 1, 4, 6, 8 |
| 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 | 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 | 2, 3, 4 |
| 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 | 1,8 |
| 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 взаимодействия с другими подразделениями. | 2, 7  B - Холодная закуска – finger food  F - Горячее блюдо из мяса  C - Десерт |
|  |  | 19.02.10  Технология продукции общественного питания | 5.2.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |  |  | 1, 2, 3, 4, 5 |  |
| 5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 |
| ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов | 1, 4, 5, 6, 7 |
| 5.2.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 |
| ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра | 2, 4, 5, 6, 7 |
| 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 приготовление 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  B - Холодная закуска – finger food  F - Горячее блюдо из мяса  C - Десерт |
| 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 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 |  |  | 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 блюд 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 блюд, 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. Приготовление, 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. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 | 1, 2, 3, 4, 5 |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 6, 7, 8  E - Горячая закуска –паста ово-лакто  H - Горячее блюдо из птицы  C - Десерт |
|  |  | 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | 3.4.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов 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 |  |  | 2, 3, 7 |  |
| ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |  | 1, 4, 6, 8 |
| 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 | 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 | 2, 3, 4 |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | 5, 6, 7 |
| 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. | 5, 6, 7 |
| 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 | 5, 6, 7 |
| 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. | 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 форм обслуживания | ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | 2, 3 |
|  |  |  |  | ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |  |  | 5, 6, 7 |  |
| 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. | 5, 6, 7 |
| 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 | 5, 6, 7 |
| 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. | 1, 4, 6, 8 |
| 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 | 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 | 2, 3 |
|  |  |  |  | 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 взаимодействия с другими подразделениями. | 2, 7  E - Горячая закуска –паста ово-лакто  H - Горячее блюдо из птицы  C - Десерт |
| 19.02.10  Технология продукции общественного питания | 5.2.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов 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 приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. |  | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 |
| ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра |  | 2, 4, 5, 6, 7 |
| 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 приготовление 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  E - Горячая закуска –паста ово-лакто  H - Горячее блюдо из птицы  C - 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 | 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 а 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 | 1, 2, 3, 4, 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 блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | 1, 4, 6, 7 |
| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 1, 4, 6, 7, 8 |
| 3.4.3. Приготовление, 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 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | 1, 4, 6, 7 |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 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. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 | 1, 2, 3, 4, 5 |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 6, 7, 8  B - Холодная закуска – finger food  I - Горячее блюдо из рыбы  C - Десерт |
|  |  | 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | 3.4.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов 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 |  |  | 2, 3, 7 |  |
| ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 1, 4, 6, 8 |
|  |  |
| 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 | 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 | 2, 3, 4 |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | 5, 6, 7 |
| 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 | 5, 6, 7 |
| 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 | 5, 6, 7 |
| 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. | 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 форм обслуживания | ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | 2, 3, 4 |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 5, 6, 7 |
| 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 | 5, 6, 7 |
| 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 | 5, 6, 7 |
| 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 | 1, 4, 6, 8 |
| 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 | 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 | 2 |
| 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 |
| 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 взаимодействия с другими подразделениями. | 2, 7, 8  B - Холодная закуска – finger food  I - Горячее блюдо из рыбы  C - Десерт |
|  |  | 19.02.10  Технология продукции общественного питания | 5.2.1. Организация процесса приготовления и приготовление 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 приготовление сложной холодной кулинарной продукции | ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 |
| ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | 1, 4, 5, 6, 7 |
| 5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 |
| ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра | 2, 4, 5, 6, 7 |
| 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 приготовление 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  B - Холодная закуска – finger food  I - Горячее блюдо из рыбы  C - Десерт |