

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«Российский экономический университет им. Г.В.Плеханова»
Пермский институт (филиал)**

СОГЛАСОВАНО
Председатель Государственной
экзаменационной комиссии
_____/_____/_____
«__» _____ 2020 г.

Утверждаю
Директор Пермского института (филиала)
_____/ Е.В.Гордеева
«__» _____ 2020 г.



ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения (очная, заочная)

2020 г.

ОДОБРЕНА:

Учебно - методическим советом

Протокол № 9
от «21» мая 2020 год

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология **производства**
общественного питания

Рассмотрено

заседания ЦМК профессиональных модулей специальностей торгово - технологического профиля
Протокол № 9 от 22 апреля 2020 г
Председатель комиссии

А.В.Барбанова
А.В.Барбанова

Заместитель директора по УВР

В.Н. Яковлев
В.Н. Яковлев
«21» мая 2020 г.

Содержание

Пояснительная записка	4
1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации	6
1.1 Область применения Программы государственной итоговой аттестации	6
1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации.....	7
1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:.....	7
2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации.....	7
2.1. Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации:	7
2.2. Содержание государственной итоговой аттестации.....	7
2.3. Документы государственной итоговой аттестации	11
3. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации.....	11
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	11
3.2 Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации	11
3.3. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации	12
3.4 Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации	12
4. Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации	12

Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 (с изменениями и дополнениями), Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464, методическими рекомендациями Министерства образования и науки РФ от 20.07.2015г. № 06-846, письмом Министерства образования и науки РФ от 12.07.2017 г. № 06-ПГ- МОН-24914 «О защите выпускной квалификационной работы», Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, нормативно-правовым регулированием в сфере образования, определенном в соответствии со статьей 59 Федерального закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В.Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 13 от 25.07.2019г.)

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Государственная итоговая аттестация, завершающая освоение программы подготовки специалистов среднего звена, является обязательной.

Формой государственной итоговой аттестации выпускников специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания является выпускная квалификационная работа (ВКР).

Проведение государственной итоговой аттестации в форме выпускной квалификационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач: ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат; позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников; систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и во время прохождения производственной практики; расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере; значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной квалификационной работе).

В программе государственной итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доведены до обучающихся в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Обучающиеся ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

1.1 Область применения Программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
 - Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
 - Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
 - Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
 - Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
 - Организация работы структурного подразделения;
- и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ВПД: Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

2. ВПД: Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.;

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. ВПД: Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов;

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.

4. ВПД: Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

ПК 4.1. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

ПК 4.2. Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

ПК 4.3. Организация и проведение приготовления мелкочтучных кондитерских изделий;

ПК 4.4. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.

5. ВПД: Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. ВПД: Организация работы структурного подразделения:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива;

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

Общий объем - 6 недель, в том числе:

- выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели,

- защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации

2.1. Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

Форма - выпускная квалификационная работа (дипломная работа).

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: 4 недели - с 13 мая по 10 июня.

Объем времени и сроки, отводимые на защиту выпускной квалификационной работы: 2 недели - с 10 июня по 23 июня.

2.2. Содержание государственной итоговой аттестации

Тематика выпускных квалификационных работ

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Анализ влияния различных видов и сортов муки на качество хлебобулочных изделий.

2. Анализ влияния различных видов дрожжей на качество хлебобулочных изделий.

3. Разработка авторского мелкоштучного кондитерского изделия с использованием нетрадиционного сырья.

4. Разработка авторского мучного кондитерского изделия пониженной калорийности.
5. Разработка авторского хлебобулочного изделия из дрожжевого теста.
6. Разработка авторского мучного кондитерского изделия.
7. Анализ современных технологий и материалов, используемых в авторском оформлении сложных мучных кондитерских изделий.
8. Приготовление и оформление мини-пирожных для банкета-фуршета с использованием новых видов сырья.
9. Организация технологического процесса и технология приготовления диетических мучных кондитерских изделий.

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1. Разработка авторского блюда из десертных овощей с использованием современных технологий в ресторанной практике.
2. Разработка авторского десертного блюда с использованием даров прикамских лесов.
3. Разработка авторского десертного блюда с использованием овощей.
4. Разработка авторского десертного блюда с использованием продуктов пчеловодства в ресторанной практике.
5. Влияние сырья (желирующих веществ) и технологического процесса на качество десертных блюд.
6. Влияние сырья (мягких сыров различных видов) и технологического процесса на качество десертных блюд.
7. Влияние сырья (творога различных видов) и технологического процесса на качество десертных блюд.
8. Анализ современных технологий и материалов, используемых в авторском оформлении сложной десертной продукции.
9. Десерты в молекулярной кухне.
10. Организация технологического процесса и технология приготовления диетических десертов.

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1. Разработка авторского горячего блюда из пернатой дичи Прикамья с использованием современных технологий.
2. Современные приемы тепловой обработки, особенности их применения при производстве сложной горячей кулинарной продукции в ресторанной практике.
3. Разработка авторского горячего блюда из грибов с применением современных способов приготовления и подачи.
4. Разработка авторского горячего блюда из индейки с использованием современных кулинарных технологий.
5. Разработка авторского горячего блюда из овощей с использованием современных способов тепловой обработки.
6. Разработка авторского горячего блюда из рыбы с применением современных кулинарных технологий.
7. Разработка авторского горячего блюда из нерыбного водного сырья с применением современных кулинарных технологий.
8. Разработка авторского блюда из говядины с применением современных кулинарных технологий.

9. Разработка авторского блюда из свинины с применением комбинированных способов тепловой обработки.

10. Анализ технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы в современной ресторанной практике.

11. Организация технологического процесса и технология приготовления блюд молекулярной кухни.

12. Разработка авторского горячего блюда из мяса диких животных Прикамья с использованием современных технологий.

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1. Разработка авторского холодного блюда из индейки с использованием современных технологий.

2. Разработка авторского холодного блюда из утки с использованием современных технологий.

3. Разработка авторского холодного блюда из рыбного сырья водоемов Прикамья с использованием современных технологий.

4. Анализ современных технологий приготовления сложной холодной продукции из рубленого мяса в ресторанной практике.

5. Анализ ассортимента холодных блюд из овощей. Разработка авторского блюда.

6. Технология приготовления мучных кондитерских изделий массового спроса из песочного теста с использованием инновационных технологий.

7. Применение инновационных направлений в приготовлении холодных блюд на предприятиях общественного питания.

8. Организация технологического процесса и технология приготовления диетических рыбных блюд.

9. Организация технологического процесса и технология приготовления диетических мясных блюд.

10. ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

11. Применение инновационных направлений в приготовлении полуфабрикатов высокой степени готовности из мяса на предприятиях общественного питания.

12. Актуальные направления в приготовлении отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов.

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения Планирование основных показателей деятельности предприятия как фактор повышения эффективности его деятельности.

1. Виды контроля и эффективность их применения на предприятии общественного питания.

2. Управление процессами на предприятии общественного питания в условиях конкуренции.

3. Персонал как фактор повышения эффективности работы предприятия.

4. Анализ экономических показателей деятельности предприятия общественного питания.

5. Анализ финансового состояния и рентабельности деятельности предприятия общественного питания.

6. Бухгалтерский учет расчетов с персоналом по оплате труда предприятия общественного питания и анализ эффективности использования трудовых ресурсов.

7. Анализ организации работы ресторана и разработка предложению по повышению эффективности.

Тематика ВКР ежегодно разрабатывается техникумом с учетом предложений работодателей или предложений студентов (с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения). Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ОПСПО.

При подготовке ВКР приказом директора Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова каждому студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультант.

Структура выпускной квалификационной работы:

- титульный лист;
- оглавление;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи.

При работе над **теоретической частью** определяются объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

Работа над **практической частью** должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- использовать информационно-коммуникационные технологии для совершения профессиональной деятельности.
- быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

Список использованной литературы включает упоминаемые или цитируемые в работе источники.

Приложение выделяется в самостоятельный раздел, если приводятся материалы, отражающие технику расчетов, образцы анкет, тестов, иллюстрации вспомогательного характера и т.д.

Защита выпускных квалификационных работ

Защита ВКР проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников ФГОС СПО и готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

К защите ВКР допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, прошедшие производственную (преддипломную) практику.

2.3. Документы государственной итоговой аттестации

Решение ГЭК о присвоении квалификации «Техник-технолог» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, о выдаче диплома выпускникам, прошедшим ГИА, объявляется приказом по Университету.

После окончания ГИА государственная экзаменационная комиссия составляет ежегодный отчет о работе, который обсуждается на педагогическом совете филиала.

В отчете должна быть отражена следующая информация:

- качественный состав государственных экзаменационных комиссий;
- перечень видов ГИА обучающихся по основной профессиональной программе;
- характеристика общего уровня подготовки обучающихся по данной специальности;
- количество дипломов с отличием;
- анализ результатов по каждому виду ГИА;
- недостатки в подготовке обучающихся по данной специальности;
- выводы и предложения по улучшению работы комиссии.

3. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

При выполнении выпускной квалификационной работы:

- реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к государственной итоговой аттестации

Оборудование кабинета:

- компьютер, принтер; рабочие места для обучающихся; лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

Для защиты дипломной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочие места для членов государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

3.2 Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

1. Программа государственной итоговой аттестации.
2. Методические рекомендации по выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы.
3. Федеральные законы и нормативные документы.
4. Литература по специальности.
5. Периодические издания по специальности.

3.3. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации

1. Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержденном Приказом Минобрнауки РФ № 968 от 16.08.2013 г.)

2. Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 45 минут) включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), вопросы членов комиссии и ответы обучающихся. Процедура защиты ВКР также может включать выступление руководителя, рецензента или чтение оценки рецензента, отзыва руководителя.

3. При подготовке к ГИА обучающемуся оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными приказом директора.

4. Требования к учебно-методической документации: наличие Методических рекомендаций к выполнению выпускных квалификационных работ.

5. Обязательно проводится предварительная защита ВКР в срок не менее, чем за 7 дней до ГИА. На предварительной защите обязательно присутствуют заведующий отделением, председатель ЦМК, руководитель ВКР. Положительный результат предварительной защиты ВКР одновременно является допуском ВКР к защите.

3.4 Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности. Требование к квалификации руководителей ГИА от организации (предприятия): наличие высшего образования, соответствующего профилю специальности.

4. Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства
1.	Выпускная квалификационная работа	Выполненная обучающимся работа, демонстрирующая уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности, представляющая собой описание постановки прикладных, экспериментальных и (или) научно-исследовательских задач, решаемых обучающимся в ходе выполнения ВКР, подходов, методов, технологий, инструментов и (или) алгоритмов их решения, а также полученных результатов.	Текст выпускной квалификационной работы в соответствии с заданием на ВКР
2.	Графический материал (презентация раздаточный материал)	Специально подготовленный материал, предназначенный для наглядного представления основных результатов ВКР в ходе процедуры защиты ВКР	Презентация и раздаточный материал в соответствии с требованиями

3.	Защита ВКР	Устное изложение обучающимся основных результатов, полученных в ходе выполнения ВКР, ответы на вопросы комиссии	Доклад в соответствии с требованиями. Вопросы комиссии
----	------------	---	--

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
«отлично»	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>Знает верно и в полном объеме: сущность и социальную значимость будущей профессии</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: аргументировать свой выбор в профессиональном самоопределении выполнять самоанализ профессиональной пригодности определять перспективы развития в профессиональной сфере определять положительные и отрицательные стороны профессии определять ближайшие и конечные жизненные цели в профессиональной деятельности определять пути реализации жизненных планов определять перспективы трудоустройства</p>
	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<p>Знает верно и в полном объеме: способы и методы выполнения задач ресурсы (инструмент, информацию и т.п.) необходимые для решения задачи</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: прогнозировать результаты выполнения деятельности в соответствии с задачей выстраивать план (программу) деятельности анализировать действия на соответствие эталону (нормам) оценки результатов деятельности анализировать результат выполняемых действий и выявлять причины отклонений от норм (эталона) определять пути устранения выявленных отклонений</p>

		оценивать результаты своей деятельности, их эффективность и качество
	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<p>Знает верно и в полном объеме: стандартные и нестандартные ситуации, возникающие в профессиональной деятельности причины возникновения ситуации ресурсы (инструмент, информацию и т.п.) необходимые для разрешения ситуации</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: оценивать причины возникновения ситуации определять субъектов взаимодействия в возникшей ситуации находить пути решения ситуации прогнозировать развитие ситуации брать на себя ответственность за принятое решение</p>
	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<p>Знает верно и в полном объеме: сущность и значение информации в развитии общества различные источники информации, включая электронные для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: выделять профессионально-значимую информацию (в рамках профессии) выделять перечень проблемных вопросов, информацией по которым не владеет пользоваться разнообразной справочной литературой, электронными ресурсами сопоставлять информацию из различных источников определять соответствие информации поставленной задаче классифицировать и обобщать информацию</p>
	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Знает верно и в полном объеме: информационно-коммуникационные технологии</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: осуществлять поиск информации в сети Интернет и различных электронных носителях</p>

		<p>извлекать информацию с электронных носителей</p> <p>использовать средства ИТ для обработки и хранения информации</p> <p>представлять информацию в различных формах с использованием разнообразного программного обеспечения</p>
	<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>Знает верно и в полном объеме:</p> <p>типы личности людей</p> <p>нормы профессиональной этики при работе в команде</p> <p>обязанности при работе в команде, общении с коллегами, руководством, потребителями</p> <p>Умеет верно и в полном объеме:</p> <p>выбрать стиль общения в соответствии с ситуацией</p> <p>признать чужое мнение и отстаивать собственное мнение</p> <p>организовать коллективное обсуждение рабочей ситуации</p>
	<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>Знает верно и в полном объеме:</p> <p>основы психологии личности</p> <p>основы организации работы в команде</p> <p>Умеет верно и в полном объеме:</p> <p>анализировать различные ситуации</p> <p>ставить задачи перед коллективом</p> <p>организовать работу по выполнению задания в соответствии с инструкциями</p> <p>осуществлять контроль в соответствии с поставленной задачей</p> <p>организовать деятельность по выявлению ресурсов команды</p> <p>участвовать в разработке мероприятий по улучшению условий работы команды</p>
	<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>Знает верно и в полном объеме:</p> <p>основы повышения эффективности труда за счет роста качества рабочей силы</p> <p>собственные сильные и слабые стороны</p> <p>перспективы профессионального и личностного развития</p> <p>необходимые внешние и внутренние ресурсы для достижения целей</p> <p>методы самообразования</p> <p>Умеет верно и в полном объеме:</p> <p>составлять программу саморазвития, самообразования</p> <p>определять необходимые внешние и внутренние ресурсы для достижения целей</p> <p>планировать карьерный рост</p>

	<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Знает верно и в полном объеме: технологии, используемые в профессиональной деятельности источники информации о технологиях профессиональной деятельности</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: определять условия и результаты успешного применения технологий анализировать производственную ситуацию и называть противоречия между реальными и идеальными условиями реализации технологического процесса определяет причины необходимости смены технологий или их усовершенствования</p>
	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Знает верно и в полном объеме: ассортимент полуфабрикатов из мяса, для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса; технологии приготовления начинок для фарширования мяса; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса; способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд;</p>

		<p>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</p> <p>Умеет верно и в полном объеме:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме:</p> <p>разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;</p> <p>расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд;</p> <p>подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленного мяса</p>
	<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Знает верно и в полном объеме:</p> <p>ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества</p> <p>виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</p>

	<p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от рыбы</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы</p> <p>методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования рыбы;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд;</p> <p>Умеет верно и в полном объеме:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме:</p> <p>разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p> <p>расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд;</p> <p>подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p>
--	--

		контроля качества и безопасности подготовленной рыбы
	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	<p>Знает верно и в полном объеме: ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусиной печени требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы; технологии приготовления начинок для фарширования домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;</p>

		<p>проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы</p>
	<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>Знает верно и в полном объеме: ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок; температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов</p>

		<p>канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p> <p>Умеет верно и в полном объеме:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме:</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок</p> <p>сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок</p>
	<p>ПК 2.2.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Знает верно и в полном объеме:</p> <p>ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;</p> <p>требования к качеству блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд</p>

		<p>температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд</p> <p>технологии приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд</p> <p>методы сервировки, способы и температура подачи блюд из рыбы, мяса и птицы</p> <p>варианты оформления блюд из рыбы, мяса и птицы</p> <p>технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p> <p>Умеет верно и в полном объеме:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд</p>
--	--	---

		<p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме:</p> <p>разработки ассортимента сложных холодных блюд</p> <p>расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложных блюд;</p> <p>приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>контроля качества и безопасности сложных холодных блюд</p>
	<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>Знает верно и в полном объеме:</p> <p>ассортимент сложных холодных соусов;</p> <p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов;</p> <p>требования к качеству готовых соусов и заготовок для них;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и соусов;</p> <p>температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных соусов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p> <p>правила соусной композиции сложных холодных соусов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении соусов;</p> <p>технологии приготовления соусов;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления соусов;</p> <p>методы сервировки, способы и температура подачи соусов;</p>

		<p>варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения соусов и заготовок к ним;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p> <p>Умеет верно и в полном объеме:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме:</p> <p>разработки ассортимента сложных холодных соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов</p> <p>проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>приготовления сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; декорирования блюд сложными холодными соусами;</p> <p>контроля качества и безопасности сложных холодных соусов</p>
--	--	--

	<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<p>Знает верно и в полном объеме: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов методы организации производства сложных супов; требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных); технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p>
--	---	---

		<p>Умеет верно и в полном объеме: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</p>
	<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<p>Знает верно и в полном объеме: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: соусов; методы организации производства принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных</p>

	<p>горячих соусов; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов; ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих соусов; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологии приготовления сложных горячих соусов; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; температуру подачи сложных горячих соусов; правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и</p>
--	--

		<p>хранения готовой сложной горячей продукции</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: соусов; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</p>
	<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>Знает верно и в полном объеме: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</p>

		<p>классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; температурный, санитарный режим и правила приготовления различных типов сыров; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; температуру подачи сложных блюд из сыра, овощей и грибов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p> <p>Умеет верно и в полном объеме:</p>
--	--	--

		<p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</p>
	<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Знает верно и в полном объеме: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p>

	<p>методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы;</p> <p>варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>технология приготовления сложных блюд из мяса и птицы;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p> <p>Умеет верно и в полном объеме:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при</p>
--	--

		<p>приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюдов из рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюдов из рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюдов из рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</p>
	<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>Знает верно и в полном объеме: ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, изделий; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, изделий; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных изделий; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий;</p>

		<p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий;</p> <p>технологии приготовления сложных хлебобулочных изделий;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий</p> <p>Умеет верно и в полном объеме:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>применять коммуникативные умения;</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме:</p> <p>разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>приготовления сложных хлебобулочных изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p>
--	--	--

		контроля качества и безопасности готовой продукции;
	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	<p>Знает верно и в полном объеме: ассортимент сложных мучных кондитерских изделий; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мучных кондитерских изделий; технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий; требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сложных</p>

		<p>мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; Владеет навыками верно и в полном объеме: разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов приготовления сложных мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; контроля качества и безопасности готовой продукции;</p>
	<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Знает верно и в полном объеме: ассортимент сложных мучных кондитерских изделий; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для</p>

		<p>создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мучных кондитерских изделий;</p> <p>технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>Умеет верно и в полном объеме:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>применять коммуникативные умения;</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме:</p> <p>разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>приготовления мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;</p>
	<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов,</p>	<p>Знает верно и в полном объеме:</p> <p>ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для</p>

	<p>использовать их в оформлении.</p>	<p>приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов Умеет верно и в полном объеме: органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения;</p>
--	--------------------------------------	--

		<p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>определять режим хранения отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме:</p> <p>оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p>
	<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p>Знает верно и в полном объеме:</p> <p>ассортимент сложных холодных десертов;</p> <p>основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов;</p> <p>органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов;</p> <p>методы приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>технологии приготовления сложных холодных десертов:</p> <p>фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</p> <p>правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов;</p>

		<p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</p> <p>начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов;</p> <p>варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодных десертов;</p> <p>сервировка и подача сложных холодных десертов;</p> <p>температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных холодных десертов;</p> <p>основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов</p> <p>Умеет верно и в полном объеме:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов;</p> <p>использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать варианты оформления сложных холодных десертов;</p> <p>принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>оформлять документацию;</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме:</p>
--	--	--

		<p>расчета массы сырья для приготовления холодного десерта; приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции</p>
	<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>Знает верно и в полном объеме: ассортимент сложных горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов; методы приготовления сложных горячих десертов; технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов; актуальные направления в приготовлении горячих десертов; сервировка и подача сложных горячих десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных горячих десертов;</p>

		<p>основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов;</p> <p>требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов</p> <p>Умеет верно и в полном объеме:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов;</p> <p>использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать варианты оформления сложных горячих десертов;</p> <p>принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов;</p> <p>выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>оформлять документацию;</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме:</p> <p>расчета массы сырья для приготовления горячего десерта;</p> <p>приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>оформления и отделки сложных горячих десертов;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции</p>
	<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>	<p>Знает верно и в полном объеме:</p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p> <p>правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>структуру издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p>методики расчета экономических показателей</p> <p>Умеет верно и в полном объеме:</p>

		<p>рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме:</p> <p>планирования работы структурного подразделения (бригады);</p>
	ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	<p>Знает верно и в полном объеме:</p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды); нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;</p> <p>Умеет верно и в полном объеме:</p> <p>рассчитывать выход продукции в ассортименте; организовывать работу коллектива исполнителей;</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме:</p> <p>планирования работы структурного подразделения (бригады);</p>
	ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	<p>Знает верно и в полном объеме:</p> <p>основные приемы организации работы исполнителей; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;</p> <p>Умеет верно и в полном объеме:</p> <p>вести табель учета рабочего времени работников; организовывать рабочие места в производственных помещениях;</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме:</p> <p>оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</p>
	ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	<p>Знает верно и в полном объеме:</p> <p>способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации;</p> <p>Умеет верно и в полном объеме:</p> <p>рассчитывать заработную плату; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме:</p> <p>принятия управленческих решений;</p>

	ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<p>Знает верно и в полном объеме: правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: принятия управленческих решений;</p>
«хорошо»	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>Знает с незначительными замечаниями: сущность и социальную значимость будущей профессии</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями аргументировать свой выбор в профессиональном самоопределении выполнять самоанализ профессиональной пригодности определять перспективы развития в профессиональной сфере определять положительные и отрицательные стороны профессии определять ближайшие и конечные жизненные цели в профессиональной деятельности определять пути реализации жизненных планов определять перспективы трудоустройства</p>
	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<p>Знает с незначительными замечаниями: способы и методы выполнения задач ресурсы (инструмент, информацию и т.п.) необходимые для решения задачи</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями прогнозировать результаты выполнения деятельности в соответствии с задачей выстраивать план (программу) деятельности анализировать действия на соответствие эталону (нормам) оценки результатов деятельности</p>

		<p>анализировать результат выполняемых действий и выявлять причины отклонений от норм (эталона) определять пути устранения выявленных отклонений оценивать результаты своей деятельности, их эффективность и качество</p>
	<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: стандартные и нестандартные ситуации, возникающие в профессиональной деятельности причины возникновения ситуации ресурсы (инструмент, информацию и т.п.) необходимые для разрешения ситуации Умеет с незначительными замечаниями оценивать причины возникновения ситуации определять субъектов взаимодействия в возникшей ситуации находить пути решения ситуации прогнозировать развитие ситуации брать на себя ответственность за принятое решение</p>
	<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: сущность и значение информации в развитии общества различные источники информации, включая электронные для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития Умеет с незначительными замечаниями выделять профессионально-значимую информацию (в рамках профессии) выделять перечень проблемных вопросов, информацией по которым не владеет пользоваться разнообразной справочной литературой, электронными ресурсами сопоставлять информацию из различных источников определять соответствие информации поставленной задаче классифицировать и обобщать информацию</p>

	<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: информационно-коммуникационные технологии</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями осуществлять поиск информации в сети Интернет и различных электронных носителях извлекать информацию с электронных носителей использовать средства ИТ для обработки и хранения информации представлять информацию в различных формах с использованием разнообразного программного обеспечения</p>
	<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: типы личности людей нормы профессиональной этики при работе в команде обязанности при работе в команде, общении с коллегами, руководством, потребителями</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями выбрать стиль общения в соответствии с ситуацией признать чужое мнение и отстаивать собственное мнение организовать коллективное обсуждение рабочей ситуации</p>
	<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: основы психологии личности основы организации работы в команде</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями анализировать различные ситуации ставить задачи перед коллективом организовать работу по выполнению задания в соответствии с инструкциями осуществлять контроль в соответствии с поставленной задачей организовать деятельность по выявлению ресурсов команды участвовать в разработке мероприятий по улучшению условий работы команды</p>

	<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: основы повышения эффективности труда за счет роста качества рабочей силы собственные сильные и слабые стороны перспективы профессионального и личностного развития необходимые внешние и внутренние ресурсы для достижения целей методы самообразования Умеет с незначительными замечаниями составлять программу саморазвития, самообразования определять необходимые внешние и внутренние ресурсы для достижения целей планировать карьерный рост</p>
	<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: технологии, используемые в профессиональной деятельности источники информации о технологиях профессиональной деятельности Умеет с незначительными замечаниями определять условия и результаты успешного применения технологий анализировать производственную ситуацию и называть противоречия между реальными и идеальными условиями реализации технологического процесса определяет причины необходимости смены технологий или их усовершенствования</p>
	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: ассортимент полуфабрикатов из мяса, для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы</p>

	<p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса</p> <p>методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования мяса;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд;</p> <p>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями</p> <p>разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;</p>
--	---

		<p>расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>		<p>Знает с незначительными замечаниями: ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от рыбы основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы; технологии приготовления начинок для фарширования рыбы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд; Умеет с незначительными замечаниями органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и</p>

		<p>технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы Владеет навыками с незначительными замечаниями разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленной рыбы</p>
	<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусиной печени требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его</p>

		<p>безопасное использование при подготовке домашней птицы;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования домашней птицы;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями</p> <p>разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;</p> <p>расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд;</p> <p>подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы</p>
	<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями:</p> <p>ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p>варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного,</p>

		<p>сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок; температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок; технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок; варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок</p>
--	--	---

	<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; требования к качеству блюд из мяса, рыбы и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд технологии приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд методы сервировки, способы и температура подачи блюд из рыбы, мяса и птицы варианты оформления блюд из рыбы, мяса и птицы технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой</p>
--	--	--

		<p>сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями</p> <p>разработки ассортимента сложных холодных блюд</p> <p>расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложных блюд;</p> <p>приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>контроля качества и безопасности сложных холодных блюд</p>
	<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями:</p> <p>ассортимент сложных холодных соусов;</p> <p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов;</p> <p>требования к качеству готовых соусов и заготовок для них;</p>

		<p>органолептические способы определения степени готовности и соусов; температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных соусов; ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; правила соусной композиции сложных холодных соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении соусов; технологии приготовления соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления соусов; методы сервировки, способы и температура подачи соусов; варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения соусов и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении соусов;</p>
--	--	---

		<p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями разработки ассортимента сложных холодных соусов;</p> <p>расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов</p> <p>проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>приготовления сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>декорирования блюд сложными холодными соусами;</p> <p>контроля качества и безопасности сложных холодных соусов</p>
	<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями:</p> <p>ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов</p> <p>методы организации производства сложных супов;</p> <p>требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для</p>

		<p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных);</p> <p>технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>супов;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями</p> <p>разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:</p>
--	--	---

		<p>супов; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции; супов; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</p>
	<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: соусов; методы организации производства принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов; ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих соусов; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологии приготовления сложных горячих соусов;</p>

	<p>гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</p> <p>температуру подачи сложных горячих соусов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>соусов;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами</p>
--	--

	<p>Владеет навыками с незначительными замечаниями разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; температурный, санитарный режим и правила приготовления различных типов сыров; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p>

		<p> виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; температуру подачи сложных блюд из сыра, овощей и грибов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции Умеет с незначительными замечаниями органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами Владеет навыками с незначительными замечаниями </p>
--	--	---

		<p>разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</p>
	<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы; варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологии приготовления сложных блюд из мяса и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в</p>

		<p>зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями</p> <p>разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя</p>
--	--	---

		<p>различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</p>
	<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, изделий; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, изделий; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных изделий; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий; технологии приготовления сложных хлебобулочных изделий; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями</p>

		<p>органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>применять коммуникативные умения</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>приготовления сложных хлебобулочных изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции</p>
	<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями:</p> <p>ассортимент сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий;</p>

		<p>методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мучных кондитерских изделий;</p> <p>технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>применять коммуникативные умения</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями</p> <p>разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>
--	--	--

		<p>приготовления сложных мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; контроля качества и безопасности готовой продукции</p>
	<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: ассортимент сложных мучных кондитерских изделий; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мучных кондитерских изделий; технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий; требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями</p>

		<p>органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; приготовления мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; контроля качества и безопасности готовой продукции</p>
	<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для</p>

		<p>создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p>
--	--	--

		<p>изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p>
	<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: ассортимент сложных холодных десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов; методы приготовления сложных холодных десертов; технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов; актуальные направления в приготовлении холодных десертов; сервировка и подача сложных холодных десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p>

		<p>температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями расчета массы сырья для приготовления холодного десерта; приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции</p>
	<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: ассортимент сложных горячих десертов;</p>

	<p>сложных горячих десертов</p>	<p>основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов; методы приготовления сложных горячих десертов; технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов; актуальные направления в приготовлении горячих десертов; сервировка и подача сложных горячих десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями</p> <p>продуктов;</p>
--	---------------------------------	--

		<p>использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями</p> <p>расчета массы сырья для приготовления горячего десерта; приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; оформления и отделки сложных горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции</p>
	<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями:</p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды); правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями</p> <p>рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями</p> <p>планирования работы структурного подразделения (бригады)</p>
	<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями:</p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p>

		<p>нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями</p> <p>рассчитывать выход продукции в ассортименте;</p> <p>организовывать работу коллектива исполнителей;</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями</p> <p>планирования работы структурного подразделения (бригады);</p>
	<p>ПК 6.3.</p> <p>Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями:</p> <p>основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями</p> <p>вести табель учета рабочего времени работников;</p> <p>организовывать рабочие места в производственных помещениях;</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями</p> <p>оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</p>
	<p>ПК 6.4.</p> <p>Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями:</p> <p>способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</p> <p>дисциплинарные процедуры в организации</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями</p> <p>рассчитывать заработную плату;</p> <p>разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями</p> <p>принятия управленческих решений</p>
	<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями:</p> <p>правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p>

		<p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>методику расчета выхода продукции;</p> <p>порядок оформления табеля учета рабочего времени;</p> <p>методику расчета заработной платы</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями</p> <p>оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями</p> <p>принятия управленческих решений</p>
«удовлетворительно»	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>сущность и социальную значимость будущей профессии</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>аргументировать свой выбор в профессиональном самоопределении</p> <p>выполнять самоанализ профессиональной пригодности</p> <p>определять перспективы развития в профессиональной сфере</p> <p>определять положительные и отрицательные стороны профессии</p> <p>определять ближайшие и конечные жизненные цели в профессиональной деятельности</p> <p>определять пути реализации жизненных планов</p> <p>определять перспективы трудоустройства</p>
	<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>способы и методы выполнения задач</p> <p>ресурсы (инструмент, информацию и т.п.) необходимые для решения задачи</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>прогнозировать результаты выполнения деятельности в соответствии с задачей</p> <p>выстраивать план (программу) деятельности</p> <p>анализировать действия на соответствие эталону (нормам) оценки результатов деятельности</p> <p>анализировать результат выполняемых действий и выявлять причины отклонений от норм (эталона)</p> <p>определять пути устранения выявленных отклонений</p>

		оценивать результаты своей деятельности, их эффективность и качество
	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: стандартные и нестандартные ситуации, возникающие в профессиональной деятельности</p> <p>причины возникновения ситуации</p> <p>ресурсы (инструмент, информацию и т.п.) необходимые для разрешения ситуации</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: оценивать причины возникновения ситуации</p> <p>определять субъектов взаимодействия в возникшей ситуации</p> <p>находить пути решения ситуации</p> <p>прогнозировать развитие ситуации</p> <p>брать на себя ответственность за принятое решение</p>
	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: сущность и значение информации в развитии общества</p> <p>различные источники информации, включая электронные для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: выделять профессионально-значимую информацию (в рамках профессии)</p> <p>выделять перечень проблемных вопросов, информацией по которым не владеет</p> <p>пользоваться разнообразной справочной литературой, электронными ресурсами</p> <p>сопоставлять информацию из различных источников</p> <p>определять соответствие информации поставленной задаче</p> <p>классифицировать и обобщать информацию</p>
	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: информационно-коммуникационные технологии</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять поиск информации в сети Интернет и различных электронных носителях</p> <p>извлекать информацию с электронных носителей</p>

		использовать средства ИТ для обработки и хранения информации представлять информацию в различных формах с использованием разнообразного программного обеспечения
	ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Знает на базовом уровне, с ошибками: типы личности людей нормы профессиональной этики при работе в команде обязанности при работе в команде, общении с коллегами, руководством, потребителями Умеет на базовом уровне, с ошибками: выбрать стиль общения в соответствии с ситуацией признать чужое мнение и отстаивать собственное мнение организовать коллективное обсуждение рабочей ситуации
	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Знает на базовом уровне, с ошибками: основы психологии личности основы организации работы в команде Умеет на базовом уровне, с ошибками: анализировать различные ситуации ставить задачи перед коллективом организовать работу по выполнению задания в соответствии с инструкциями осуществлять контроль в соответствии с поставленной задачей организовать деятельность по выявлению ресурсов команды участвовать в разработке мероприятий по улучшению условий работы команды
	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Знает на базовом уровне, с ошибками: основы повышения эффективности труда за счет роста качества рабочей силы собственные сильные и слабые стороны перспективы профессионального и личностного развития необходимые внешние и внутренние ресурсы для достижения целей методы самообразования Умеет на базовом уровне, с ошибками: составлять программу саморазвития, самообразования определять необходимые внешние и внутренние ресурсы для достижения целей планировать карьерный рост
	ОК 9. Ориентироваться в	Знает на базовом уровне, с ошибками:

	<p>условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>технологии, используемые в профессиональной деятельности источники информации о технологиях профессиональной деятельности Умеет на базовом уровне, с ошибками: определять условия и результаты успешного применения технологий анализировать производственную ситуацию и называть противоречия между реальными и идеальными условиями реализации технологического процесса определяет причины необходимости смены технологий или их усовершенствования</p>
	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: ассортимент полуфабрикатов из мяса, для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса; технологии приготовления начинок для фарширования мяса; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса; способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p>

		<p>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;</p> <p>расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд;</p> <p>подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленного мяса</p>
	<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества</p> <p>виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от рыбы</p>

		<p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы</p> <p>методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования рыбы;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд;</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы</p> <p>Владет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p> <p>расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд;</p> <p>подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленной рыбы</p>
	ПК 1.3. Организовывать	Знает на базовом уровне, с ошибками:

	<p>подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусиной печени требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы; технологии приготовления начинок для фарширования домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд Умеет на базовом уровне, с ошибками: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p>
--	---	--

		<p>выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;</p> <p>расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы</p>
	<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p>варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</p> <p>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;</p> <p>способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;</p> <p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок;</p>

		<p>варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок</p>
	<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; требования к качеству блюд из мяса, рыбы и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его</p>

		<p>безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд технологию приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд методы сервировки, способы и температура подачи блюд из рыбы, мяса и птицы</p> <p>варианты оформления блюд из рыбы, мяса и птицы</p> <p>технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</p>
--	--	--

		<p>разработки ассортимента сложных холодных блюд расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд организации технологического процесса приготовления сложных блюд; приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд</p>
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>		<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: ассортимент сложных холодных соусов; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов; требования к качеству готовых соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и соусов; температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных соусов; ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; правила соусной композиции сложных холодных соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении соусов; технологии приготовления соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления соусов; методы сервировки, способы и температура подачи соусов; варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения соусов и заготовок к ним;</p>

		<p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>использовать различные технологии приготовления соусов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления соусов;</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления соусов;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении соусов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>разработки ассортимента сложных холодных соусов;</p> <p>расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов</p> <p>проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>приготовления сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>декорирования блюд сложными холодными соусами;</p> <p>контроля качества и безопасности сложных холодных соусов</p>
	<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов</p> <p>методы организации производства сложных супов;</p> <p>требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных</p>

		<p>ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных); технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p>
--	--	---

		<p>проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов;</p> <p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</p>
	<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: соусов;</p> <p>методы организации производства принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</p> <p>требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов;</p>

		<p>ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>правила соусной композиции горячих соусов;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих соусов;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>технологии приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</p> <p>температуру подачи сложных горячих соусов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p>
--	--	---

		<p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: соусов; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</p>
	<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p>

		<p>основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления различных типов сыров;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p>температуру подачи сложных блюд из сыра, овощей и грибов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p>
--	--	---

		<p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</p>
	<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы;</p>

		<p>варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>технологии приготовления сложных блюд из мяса и птицы;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p>
--	--	---

		<p>выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюد из рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</p>
	<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, изделий; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, изделий; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных изделий; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его</p>

		<p>безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий;</p> <p>технологии приготовления сложных хлебобулочных изделий;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>применять коммуникативные умения</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>приготовления сложных хлебобулочных изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции</p>
	<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>ассортимент сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для</p>

	<p>кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>приготовления сложных мучных кондитерских изделий; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мучных кондитерских изделий; технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий; требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий;</p>
--	--	--

		<p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>применять коммуникативные умения</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p> <p>приготовления сложных мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции</p>
	<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>ассортимент сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мучных кондитерских изделий;</p>

		<p>технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий; требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; приготовления мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; контроля качества и безопасности готовой продукции</p>
	<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для</p>

		<p>приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</p>
--	--	---

	<p>оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p>
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>ассортимент сложных холодных десертов;</p> <p>основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов;</p> <p>органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов;</p> <p>методы приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>технологии приготовления сложных холодных десертов:</p> <p>фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</p> <p>правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</p> <p>начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов;</p> <p>варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов;</p>

	<p>актуальные направления в приготовлении холодных десертов; сервировка и подача сложных холодных десертов;</p> <p>температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных холодных десертов;</p> <p>основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов;</p> <p>использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать варианты оформления сложных холодных десертов;</p> <p>принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>оформлять документацию</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>расчета массы сырья для приготовления холодного десерта;</p> <p>приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</p> <p>оформления и отделки сложных холодных десертов;</p>
--	---

		<p>контроля качества и безопасности готовой продукции</p>
	<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: ассортимент сложных горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов; методы приготовления сложных горячих десертов; технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов; актуальные направления в приготовлении горячих десертов; сервировка и подача сложных горячих десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов</p>

		<p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: расчета массы сырья для приготовления горячего десерта; приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; оформления и отделки сложных горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции</p>
	<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: принципы и виды планирования работы бригады (команды); правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: планирования работы структурного подразделения (бригады)</p>
	<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p>

		<p>нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: рассчитывать выход продукции в ассортименте;</p> <p>организовывать работу коллектива исполнителей</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: планирования работы структурного подразделения (бригады);</p>
	<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: вести табель учета рабочего времени работников;</p> <p>организовывать рабочие места в производственных помещениях;</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</p>
	<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</p> <p>дисциплинарные процедуры в организации</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: рассчитывать заработную плату;</p> <p>разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: принятия управленческих решений</p>
	<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>методику расчета выхода продукции;</p> <p>порядок оформления табеля учета рабочего времени;</p> <p>методику расчета заработной платы</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</p>

		оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией Владеет на базовом уровне, с ошибками: принятия управленческих решений
«неудовлетворительно»	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Не знает на базовом уровне: сущность и социальную значимость будущей профессии Не умеет на базовом уровне: аргументировать свой выбор в профессиональном самоопределении выполнять самоанализ профессиональной пригодности определять перспективы развития в профессиональной сфере определять положительные и отрицательные стороны профессии определять ближайшие и конечные жизненные цели в профессиональной деятельности определять пути реализации жизненных планов определять перспективы трудоустройства
	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Не знает на базовом уровне: способы и методы выполнения задач ресурсы (инструмент, информацию и т.п.) необходимые для решения задачи Не умеет на базовом уровне: прогнозировать результаты выполнения деятельности в соответствии с задачей выстраивать план (программу) деятельности анализировать действия на соответствие эталону (нормам) оценки результатов деятельности анализировать результат выполняемых действий и выявлять причины отклонений от норм (эталона) определять пути устранения выявленных отклонений оценивать результаты своей деятельности, их эффективность и качество
	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Не знает на базовом уровне: стандартные и нестандартные ситуации, возникающие в профессиональной деятельности причины возникновения ситуации

		<p>ресурсы (инструмент, информацию и т.п.) необходимые для разрешения ситуации</p> <p>Не умеет на базовом уровне: оценивать причины возникновения ситуации определять субъектов взаимодействия в возникшей ситуации находить пути решения ситуации прогнозировать развитие ситуации брать на себя ответственность за принятое решение</p>
	<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Не знает на базовом уровне: сущность и значение информации в развитии общества различные источники информации, включая электронные для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>Не умеет на базовом уровне: выделять профессионально-значимую информацию (в рамках профессии) выделять перечень проблемных вопросов, информацией по которым не владеет пользоваться разнообразной справочной литературой, электронными ресурсами сопоставлять информацию из различных источников определять соответствие информации поставленной задаче классифицировать и обобщать информацию</p>
	<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Не знает на базовом уровне: информационно-коммуникационные технологии</p> <p>Не умеет на базовом уровне: осуществлять поиск информации в сети Интернет и различных электронных носителях извлекать информацию с электронных носителей использовать средства ИТ для обработки и хранения информации представлять информацию в различных формах с использованием разнообразного программного обеспечения</p>
	<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться</p>	<p>Не знает на базовом уровне: типы личности людей</p>

	с коллегами, руководством, потребителями	<p>нормы профессиональной этики при работе в команде</p> <p>обязанности при работе в команде, общении с коллегами, руководством, потребителями</p> <p>Не умеет на базовом уровне:</p> <p>выбрать стиль общения в соответствии с ситуацией</p> <p>признать чужое мнение и отстаивать собственное мнение</p> <p>организовать коллективное обсуждение рабочей ситуации</p>
	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<p>Не знает на базовом уровне:</p> <p>основы психологии личности</p> <p>основы организации работы в команде</p> <p>Не умеет на базовом уровне:</p> <p>анализировать различные ситуации</p> <p>ставить задачи перед коллективом</p> <p>организовать работу по выполнению задания в соответствии с инструкциями</p> <p>осуществлять контроль в соответствии с поставленной задачей</p> <p>организовать деятельность по выявлению ресурсов команды</p> <p>участвовать в разработке мероприятий по улучшению условий работы команды</p>
	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<p>Не знает на базовом уровне:</p> <p>основы повышения эффективности труда за счет роста качества рабочей силы</p> <p>собственные сильные и слабые стороны</p> <p>перспективы профессионального и личностного развития</p> <p>необходимые внешние и внутренние ресурсы для достижения целей</p> <p>методы самообразования</p> <p>Не умеет на базовом уровне:</p> <p>составлять программу саморазвития, самообразования</p> <p>определять необходимые внешние и внутренние ресурсы для достижения целей</p> <p>планировать карьерный рост</p>
	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<p>Не знает на базовом уровне:</p> <p>технологии, используемые в профессиональной деятельности</p> <p>источники информации о технологиях профессиональной деятельности</p> <p>Не умеет на базовом уровне:</p> <p>определять условия и результаты успешного применения технологий</p> <p>анализировать производственную ситуацию и называть противоречия</p>

		<p>между реальными и идеальными условиями реализации технологического процесса</p> <p>определяет причины необходимости смены технологий или их усовершенствования</p>
	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Не знает на базовом уровне:</p> <p>ассортимент полуфабрикатов из мяса, для сложных блюд;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества</p> <p>основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы</p> <p>требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы</p> <p>требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса</p> <p>методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования мяса;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд;</p> <p>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</p> <p>Не умеет на базовом уровне:</p>

		<p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса</p> <p>Не владеет на базовом уровне навыками:</p> <p>разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;</p> <p>расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд;</p> <p>подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленного мяса</p>
	<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Не знает на базовом уровне:</p> <p>ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества</p> <p>виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от рыбы</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы</p> <p>методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его</p>

		<p>безопасное использование при подготовке рыбы;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования рыбы;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд;</p> <p>Не умеет на базовом уровне:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы</p> <p>Не владеет на базовом уровне навыками:</p> <p>разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p> <p>расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд;</p> <p>подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленной рыбы</p>
	<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>Не знает на базовом уровне:</p> <p>ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества</p>

		<p>основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусиной печени</p> <p>требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени</p> <p>требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени</p> <p>методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы;</p> <p>технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд</p> <p>Не умеет на базовом уровне:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени</p> <p>Не владеет на базовом уровне навыками:</p>
--	--	---

		<p>разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;</p> <p>расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд;</p> <p>подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы</p>
	<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>Не знает на базовом уровне:</p> <p>ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p>варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</p> <p>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;</p> <p>способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;</p> <p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p>

	<p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p> <p>Не умеет на базовом уровне: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p> <p>Не владеет на базовом уровне навыками: организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Не знает на базовом уровне: ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; требования к качеству блюд из мяса, рыбы и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд технологии приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд</p>

		<p>методы сервировки, способы и температура подачи блюд из рыбы, мяса и птицы</p> <p>варианты оформления блюд из рыбы, мяса и птицы</p> <p>технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p> <p>Не умеет на базовом уровне:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p> <p>Не владеет на базовом уровне навыками:</p> <p>разработки ассортимента сложных холодных блюд</p> <p>расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд</p>
--	--	--

		<p>организации технологического процесса приготовления сложных блюд; приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд</p>
	<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>Не знает на базовом уровне: ассортимент сложных холодных соусов; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов; требования к качеству готовых соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и соусов; температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных соусов; ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; правила соусной композиции сложных холодных соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении соусов; технологии приготовления соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления соусов; методы сервировки, способы и температура подачи соусов; варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения соусов и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p> <p>Не умеет на базовом уровне:</p>

		<p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p> <p>Не владеет на базовом уровне навыками:</p> <p>разработки ассортимента сложных холодных соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов; приготовления сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных соусов</p>
	<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<p>Не знает на базовом уровне:</p> <p>ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов методы организации производства сложных супов; требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p>

	<p>методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных);</p> <p>технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p> <p>Не умеет на базовом уровне:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>супов;</p>
--	---

		<p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами</p> <p>Не владеет на базовом уровне навыками:</p> <p>разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>супов;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>супов;</p> <p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</p>
	<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<p>Не знает на базовом уровне:</p> <p>ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: соусов;</p> <p>методы организации производства принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</p> <p>требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>правила соусной композиции горячих соусов;</p>

	<p>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих соусов; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологии приготовления сложных горячих соусов; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; температуру подачи сложных горячих соусов; правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p> <p>Не умеет на базовом уровне: приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: соусов;</p>
--	---

		<p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами</p> <p>Не владеет на базовом уровне навыками: разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</p>
	<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>Не знает на базовом уровне: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p>

		<p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления различных типов сыров;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p>температуру подачи сложных блюд из сыра, овощей и грибов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p> <p>Не умеет на базовом уровне:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p>
--	--	---

		<p>выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами</p> <p>Не владеет на базовом уровне навыками: разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</p>
	<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Не знает на базовом уровне: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы; варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технология приготовления сложных блюд из мяса и птицы;</p>

		<p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p> <p>Не умеет на базовом уровне:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами</p> <p>Не владеет на базовом уровне навыками:</p> <p>разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>блюд из рыбы, мяса и птицы;</p>
--	--	---

		<p>организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> блюд из рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции
	<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>Не знает на базовом уровне:</p> <ul style="list-style-type: none"> ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, изделий; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, изделий; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных изделий; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий; технологию приготовления сложных хлебобулочных изделий; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий;

		<p>актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий</p> <p>Не умеет на базовом уровне: органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения</p> <p>Не владеет на базовом уровне навыками: разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; приготовления сложных хлебобулочных изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; контроля качества и безопасности готовой продукции</p>
	<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>Не знает на базовом уровне: ассортимент сложных мучных кондитерских изделий; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</p>

		<p>основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мучных кондитерских изделий; технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий; требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>Не умеет на базовом уровне: органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения</p> <p>Не владеет на базовом уровне навыками: разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; организации технологического процесса приготовления сложных мучных</p>
--	--	--

		<p>кондитерских изделий и праздничных тортов приготовления сложных мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; контроля качества и безопасности готовой продукции</p>
	<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Не знает на базовом уровне: ассортимент сложных мучных кондитерских изделий; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мучных кондитерских изделий; технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий; требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий Не умеет на базовом уровне:</p>

		<p>органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения</p> <p>Не владеет на базовом уровне навыками: разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; приготовления мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; контроля качества и безопасности готовой продукции</p>
	<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>Не знает на базовом уровне: ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов;</p>

		<p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Не умеет на базовом уровне:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>применять коммуникативные умения;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>определять режим хранения отделочных полуфабрикатов</p> <p>Не владеет на базовом уровне навыками:</p> <p>оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p>
--	--	--

		оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами
	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<p>Не знает на базовом уровне:</p> <p>ассортимент сложных холодных десертов;</p> <p>основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов;</p> <p>органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов;</p> <p>методы приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>технологии приготовления сложных холодных десертов:</p> <p>фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</p> <p>правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</p> <p>начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов;</p> <p>варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодных десертов;</p> <p>сервировка и подача сложных холодных десертов;</p> <p>температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных холодных десертов;</p>

		<p>основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов</p> <p>Не умеет на базовом уровне:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов;</p> <p>использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать варианты оформления сложных холодных десертов;</p> <p>принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>оформлять документацию</p> <p>Не владеет на базовом уровне навыками:</p> <p>расчета массы сырья для приготовления холодного десерта;</p> <p>приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</p> <p>оформления и отделки сложных холодных десертов;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции</p>
	<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<p>Не знает на базовом уровне:</p> <p>ассортимент сложных горячих десертов;</p> <p>основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов;</p> <p>органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при</p>

		<p>приготовлении сложных горячих десертов;</p> <p>методы приготовления сложных горячих десертов;</p> <p>технология приготовления сложных горячих десертов:</p> <p>суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</p> <p>начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов;</p> <p>варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячих десертов;</p> <p>сервировка и подача сложных горячих десертов;</p> <p>температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных горячих десертов;</p> <p>основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов;</p> <p>требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов</p> <p>Не умеет на базовом уровне:</p> <p>продуктов;</p> <p>использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать варианты оформления сложных горячих десертов;</p>
--	--	--

		<p>принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию</p> <p>Не владеет на базовом уровне навыками: расчета массы сырья для приготовления горячего десерта; приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; оформления и отделки сложных горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции</p>
	<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства</p>	<p>Не знает на базовом уровне: принципы и виды планирования работы бригады (команды); правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей</p> <p>Не умеет на базовом уровне: рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации</p> <p>Не владеет на базовом уровне навыками: планирования работы структурного подразделения (бригады)</p>
	<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>Не знает на базовом уровне: принципы и виды планирования работы бригады (команды); нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;</p> <p>Не умеет на базовом уровне: рассчитывать выход продукции в ассортименте; организовывать работу коллектива исполнителей</p> <p>Не владеет на базовом уровне навыками: планирования работы структурного подразделения (бригады);</p>

	<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>Не знает на базовом уровне: основные приемы организации работы исполнителей; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; Не умеет на базовом уровне: вести табель учета рабочего времени работников; организовывать рабочие места в производственных помещениях; Не владеет на базовом уровне навыками: оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</p>
	<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p>	<p>Не знает на базовом уровне: способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации Не умеет на базовом уровне: рассчитывать заработную плату; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию Не владеет на базовом уровне навыками: принятия управленческих решений</p>
	<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>Не знает на базовом уровне: правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы Не умеет на базовом уровне: оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией Не владеет на базовом уровне навыками: принятия управленческих решений</p>