АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»

КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)

Кафедра товароведно-технологических дисциплин

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института, профессор
_____ Пасечко Л.А.
"15" февраля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное образование
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения	Очная
Курс	3, 4
Семестр	5, 6, 7
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

КУРСК 2023

Вид практики Производственная практика

Форма проведения практики концентрированно

1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Целями практики Производственная практика являются продолжение формирования профессиональных компетенций на основе углубления и закрепления теоретических знаний, умений и практического опыта, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, подготовка к сдаче квалификационных экзаменов по окончании освоения профессиональных модулей.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Цикл (раздел) образовательной программы, к которому относится практика

Наименование практики	Цикл (раздел)	Курс
Производственная практика	приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации , холодных блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.Организация и ведение процессов приготовления.оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.Организация и контроль текущей	3, 4

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями образовательной программы

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется практика
1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результаты обучения по практике, соотнесены с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций и отражены в описании основной профессиональной образовательной программы

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-2.2 Оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов

ИПК 1.1.0 РО-2.3 Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 1.1.0 РО-2.4 Обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

ИПК 1.1.0 РО-2.5 Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара

Иметь практический опыт

ИПК 1.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-3.2 Осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу

ИПК 1.3.0 РО-2.2 Выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 РО-2.3 Осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде

ИПК 1.3.0 РО-2.4 Проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос

ИПК 1.3.0 РО-2.5 Осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос

Иметь практический опыт

ИПК 1.3.0 РО-3.1 Выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 2.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 2.1.0 РО-2.2 Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты

ИПК 2.1.0 РО-2.3 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

Иметь практический опыт

ИПК 2.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.2.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента

ИПК 2.2.0 РО-2.3 Осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом

ИПК 2.2.0 РО-2.4 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.2.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовых супов

ИПК 2.2.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента

ИПК 2.2.0 РО-2.7 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ИПК 2.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.3.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента

ИПК 2.3.0 РО-2.3 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.3.0 РО-2.4 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.3.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовых соусов

ИПК 2.3.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента

Иметь практический опыт

ИПК 2.3.0 РО-3.1 Приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.4.0 РО-2.1 Выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.4.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента

ИПК 2.4.0 РО-2.3 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.4.0 РО-2.4 Организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.4.0 РО-2.5 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.4.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий

ИПК 2.4.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента

ИПК 2.4.0 РО-2.8 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.4.0 РО-3.1 Выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 2.5.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

ИПК 2.5.0 РО-2.4 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

ИПК 2.5.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.5.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.5.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.5.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

ИПК 2.5.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

ИПК 2.5.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

ИПК 2.5.0 РО-2.11 Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

Иметь практический опыт

ИПК 2.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.6.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.6.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 2.6.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 2.6.0 РО-2.4 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 2.6.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.6.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.6.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.6.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

ИПК 2.6.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 2.6.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.6.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.7.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.7.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.7.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 2.7.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 2.7.0 РО-2.4 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 2.7.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.7.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.7.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.7.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ИПК 2.7.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 2.7.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.7.0 РО-3.1 Выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.8.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.8.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.8.0 РО-2.2 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции

ИПК 2.8.0 РО-2.3 Соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов

ИПК 2.8.0 РО-2.4 Выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки

ИПК 2.8.0 РО-2.5 Комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции

Иметь практический опыт

ИПК 2.8.0 РО-3.1 Выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 3.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 3.1.0 РО-2.2 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 3.1.0 РО-2.3 Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

ИПК 3.1.0 РО-2.4 Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара

ИПК 3.1.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

Иметь практический опыт

ИПК 3.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.2.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента

ИПК 3.2.0 РО-2.3 Использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента

ИПК 3.2.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.2.0 РО-2.5 Организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.2.0 РО-2.6 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 3.2.0 РО-2.7 Обеспечивать безопасность готовых соусов

ИПК 3.2.0 РО-2.8 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента

ИПК 3.2.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.3.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.3.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента

ИПК 3.3.0 РО-2.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 3.3.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.3.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.3.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 3.3.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых салатов

ИПК 3.3.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента

ИПК 3.3.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.3.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.4.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.4.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента

ИПК 3.4.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.4.0 РО-2.5 Организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.4.0 РО-2.6 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 3.4.0 РО-2.7 Обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок

ИПК 3.4.0 РО-2.8 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента

ИПК 3.4.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.4.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.5.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 3.5.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.5.0 РО-2.5 Организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.5.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

ИПК 3.5.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Иметь практический опыт

ИПК 3.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ИПК 3.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.6.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.6.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.6.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 3.6.0 РО-2.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 3.6.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.6.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.6.0 РО-2.7 Обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ИПК 3.6.0 РО-2.8 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 3.6.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.6.0 РО-3.1 Выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ИПК 3.7.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.7.0 РО-2.1 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры

ИПК 3.7.0 РО-2.2 Рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении

ИПК 3.7.0 РО-2.3 Оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству

ИПК 3.7.0 РО-2.4 Проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры

Иметь практический опыт

ИПК 3.7.0 РО-3.1 Оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных

ИПК 3.7.0 РО-3.2 Ведения расчетов с потребителями

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

ИПК 4.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 4.1.0 РО-2.2 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 4.1.0 РО-2.3 Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

Иметь практический опыт

ИПК 4.1.0 РО-3.1 Выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.2.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.2.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов

ИПК 4.2.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.2.0 РО-2.5 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления

ИПК 4.2.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.2.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты

ИПК 4.2.0 РО-2.8 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.2.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты

Иметь практический опыт

ИПК 4.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.3.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.3.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов

ИПК 4.3.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.3.0 РО-2.5 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления

ИПК 4.3.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.3.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты

ИПК 4.3.0 РО-2.8 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.3.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты

Иметь практический опыт

ИПК 4.3.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.4.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.4.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков

ИПК 4.4.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.4.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.4.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки

ИПК 4.4.0 РО-2.7 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.4.0 РО-2.8 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки

Иметь практический опыт

ИПК 4.4.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.5.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков

ИПК 4.5.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.5.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.5.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки

ИПК 4.5.0 РО-2.7 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.5.0 РО-2.8 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки

Иметь практический опыт

ИПК 4.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.6.0 РО-2.1 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции

ИПК 4.6.0 РО-2.2 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении

ИПК 4.6.0 РО-2.3 Представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству

Иметь практический опыт

ИПК 4.6.0 РО-3.1 Ведения расчетов, оформления и презентации результатов проработки

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 5.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 5.1.0 РО-2.2 Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты

ИПК 5.1.0 РО-2.3 Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

ИПК 5.1.0 РО-2.4 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

Иметь практический опыт

ИПК 5.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отдельных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ИПК 5.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ИПК 5.2.0 РО-2.2 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 5.2.0 РО-2.3 Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил

ИПК 5.2.0 РО-2.4 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 5.2.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой

ИПК 5.2.0 РО-2.6 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов

ИПК 5.2.0 РО-2.7 Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

ИПК 5.2.0 РО-2.8 Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления

ИПК 5.2.0 РО-2.9 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов

ИПК 5.2.0 РО-2.10 Определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления

ИПК 5.2.0 РО-2.11 Доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры)

ИПК 5.2.0 РО-2.12 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов

Иметь практический опыт

ИПК 5.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.3.0 РО-2.2 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 5.3.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 5.3.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов

ИПК 5.3.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)

Иметь практический опыт

ИПК 5.3.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.4.0 РО-2.2 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 5.4.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 5.4.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов

ИПК 5.4.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

ИПК 5.4.0 РО-2.6 Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента

ИПК 5.4.0 РО-2.7 Доводить тесто до определенной консистенции

ИПК 5.4.0 РО-2.8 Определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ИПК 5.4.0 РО-2.9 Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий

ИПК 5.4.0 РО-2.10 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Иметь практический опыт

ИПК 5.4.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов

ИПК 5.5.0 РО-2.3 Контролировать ротацию продуктов

ИПК 5.5.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

ИПК 5.5.0 РО-2.5 Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства

ИПК 5.5.0 РО-2.6 Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента

ИПК 5.5.0 РО-2.7 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ИПК 5.5.0 РО-2.8 Доводить тесто до определенной консистенции

ИПК 5.5.0 РО-2.9 Определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ИПК 5.5.0 РО-2.10 Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий

Иметь практический опыт

ИПК 5.5.0 РО-3.1 Выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ИПК 5.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.6.0 РО-2.1 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции

ИПК 5.6.0 РО-2.2 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры

ИПК 5.6.0 РО-2.3 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении

ИПК 5.6.0 РО-2.4 Представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству

Иметь практический опыт

ИПК 5.6.0 РО-3.1 Выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ИПК 5.6.0 РО-3.2 Ведения расчетов, оформления результатов проработки

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 6.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.1.0 РО-2.1 Анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса

ИПК 6.1.0 РО-2.2 Рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.3 Рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.4 Составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.5 Выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.6 Владеть профессиональной терминологией

Иметь практический опыт

ИПК 6.1.0 РО-3.1 Разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ИПК 6.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.2.0 РО-2.1 Составлять графики работы с учетом потребности организации питания

ИПК 6.2.0 РО-2.2 Рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции

Иметь практический опыт

ИПК 6.2.0 РО-3.1 Выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ИПК 6.2.0 РО-3.2 Координации деятельности подчиненного персонала

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ИПК 6.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.3.0 РО-2.1 Контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения

ИПК 6.3.0 РО-2.2 Проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов

ИПК 6.3.0 РО-2.3 Составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов

Иметь практический опыт

ИПК 6.3.0 РО-3.1 Контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов

ИПК 6.3.0 РО-3.2 Проведения инвентаризации запасов

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ИПК 6.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.4.0 РО-2.1 Контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли

ИПК 6.4.0 РО-2.2 Организовывать рабочие места различных зон кухни

ИПК 6.4.0 РО-2.3 Оценивать работу подчиненного персонала

Иметь практический опыт

ИПК 6.4.0 РО-3.1 Организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

ИПК 6.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.5.0 РО-2.1 Объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции

Иметь практический опыт

ИПК 6.5.0 РО-3.1 Выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-2.2 Оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов

ИПК 1.1.0 РО-2.3 Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 1.1.0 РО-2.4 Обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

ИПК 1.1.0 РО-2.5 Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара

Иметь практический опыт

ИПК 1.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-3.2 Осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу

ИПК 1.3.0 РО-2.2 Выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 РО-2.3 Осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде

ИПК 1.3.0 РО-2.4 Проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос

ИПК 1.3.0 РО-2.5 Осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос

Иметь практический опыт

ИПК 1.3.0 РО-3.1 Выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 2.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 2.1.0 РО-2.2 Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты

ИПК 2.1.0 РО-2.3 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

Иметь практический опыт

ИПК 2.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.2.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента

ИПК 2.2.0 РО-2.3 Осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом

ИПК 2.2.0 РО-2.4 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.2.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовых супов

ИПК 2.2.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента

ИПК 2.2.0 РО-2.7 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ИПК 2.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.3.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента

ИПК 2.3.0 РО-2.3 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.3.0 РО-2.4 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.3.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовых соусов

ИПК 2.3.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента

Иметь практический опыт

ИПК 2.3.0 РО-3.1 Приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.4.0 РО-2.1 Выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.4.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента

ИПК 2.4.0 РО-2.3 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.4.0 РО-2.4 Организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.4.0 РО-2.5 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.4.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий

ИПК 2.4.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента

ИПК 2.4.0 РО-2.8 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.4.0 РО-3.1 Выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 2.5.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

ИПК 2.5.0 РО-2.4 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

ИПК 2.5.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.5.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.5.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.5.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

ИПК 2.5.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

ИПК 2.5.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

ИПК 2.5.0 РО-2.11 Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

Иметь практический опыт

ИПК 2.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.6.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.6.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 2.6.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 2.6.0 РО-2.4 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 2.6.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.6.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.6.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.6.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

ИПК 2.6.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 2.6.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.6.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.7.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.7.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.7.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 2.7.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 2.7.0 РО-2.4 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 2.7.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.7.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.7.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.7.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ИПК 2.7.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 2.7.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.7.0 РО-3.1 Выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.8.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.8.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.8.0 РО-2.2 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции

ИПК 2.8.0 РО-2.3 Соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов

ИПК 2.8.0 РО-2.4 Выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки

ИПК 2.8.0 РО-2.5 Комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции

Иметь практический опыт

ИПК 2.8.0 РО-3.1 Выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 3.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 3.1.0 РО-2.2 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 3.1.0 РО-2.3 Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

ИПК 3.1.0 РО-2.4 Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара

ИПК 3.1.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

Иметь практический опыт

ИПК 3.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.2.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента

ИПК 3.2.0 РО-2.3 Использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента

ИПК 3.2.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.2.0 РО-2.5 Организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.2.0 РО-2.6 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 3.2.0 РО-2.7 Обеспечивать безопасность готовых соусов

ИПК 3.2.0 РО-2.8 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента

ИПК 3.2.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.3.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.3.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента

ИПК 3.3.0 РО-2.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 3.3.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.3.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.3.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 3.3.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых салатов

ИПК 3.3.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента

ИПК 3.3.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.3.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.4.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.4.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента

ИПК 3.4.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.4.0 РО-2.5 Организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.4.0 РО-2.6 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 3.4.0 РО-2.7 Обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок

ИПК 3.4.0 РО-2.8 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента

ИПК 3.4.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.4.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.5.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 3.5.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.5.0 РО-2.5 Организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.5.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

ИПК 3.5.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Иметь практический опыт

ИПК 3.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ИПК 3.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.6.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.6.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.6.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 3.6.0 РО-2.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 3.6.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.6.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.6.0 РО-2.7 Обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ИПК 3.6.0 РО-2.8 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 3.6.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.6.0 РО-3.1 Выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ИПК 3.7.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.7.0 РО-2.1 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры

ИПК 3.7.0 РО-2.2 Рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении

ИПК 3.7.0 РО-2.3 Оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству

ИПК 3.7.0 РО-2.4 Проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры

Иметь практический опыт

ИПК 3.7.0 РО-3.1 Оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных

ИПК 3.7.0 РО-3.2 Ведения расчетов с потребителями

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

ИПК 4.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 4.1.0 РО-2.2 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 4.1.0 РО-2.3 Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

Иметь практический опыт

ИПК 4.1.0 РО-3.1 Выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.2.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.2.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов

ИПК 4.2.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.2.0 РО-2.5 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления

ИПК 4.2.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.2.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты

ИПК 4.2.0 РО-2.8 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.2.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты

Иметь практический опыт

ИПК 4.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.3.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.3.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов

ИПК 4.3.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.3.0 РО-2.5 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления

ИПК 4.3.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.3.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты

ИПК 4.3.0 РО-2.8 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.3.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты

Иметь практический опыт

ИПК 4.3.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.4.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.4.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков

ИПК 4.4.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.4.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.4.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки

ИПК 4.4.0 РО-2.7 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.4.0 РО-2.8 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки

Иметь практический опыт

ИПК 4.4.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.5.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков

ИПК 4.5.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.5.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.5.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки

ИПК 4.5.0 РО-2.7 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.5.0 РО-2.8 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки

Иметь практический опыт

ИПК 4.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.6.0 РО-2.1 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции

ИПК 4.6.0 РО-2.2 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении

ИПК 4.6.0 РО-2.3 Представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству

Иметь практический опыт

ИПК 4.6.0 РО-3.1 Ведения расчетов, оформления и презентации результатов проработки

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 5.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 5.1.0 РО-2.2 Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты

ИПК 5.1.0 РО-2.3 Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

ИПК 5.1.0 РО-2.4 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

Иметь практический опыт

ИПК 5.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отдельных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ИПК 5.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ИПК 5.2.0 РО-2.2 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 5.2.0 РО-2.3 Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил

ИПК 5.2.0 РО-2.4 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 5.2.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой

ИПК 5.2.0 РО-2.6 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов

ИПК 5.2.0 РО-2.7 Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

ИПК 5.2.0 РО-2.8 Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления

ИПК 5.2.0 РО-2.9 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов

ИПК 5.2.0 РО-2.10 Определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления

ИПК 5.2.0 РО-2.11 Доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры)

ИПК 5.2.0 РО-2.12 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов

Иметь практический опыт

ИПК 5.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.3.0 РО-2.2 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 5.3.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 5.3.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов

ИПК 5.3.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)

Иметь практический опыт

ИПК 5.3.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.4.0 РО-2.2 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 5.4.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 5.4.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов

ИПК 5.4.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

ИПК 5.4.0 РО-2.6 Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента

ИПК 5.4.0 РО-2.7 Доводить тесто до определенной консистенции

ИПК 5.4.0 РО-2.8 Определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ИПК 5.4.0 РО-2.9 Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий

ИПК 5.4.0 РО-2.10 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Иметь практический опыт

ИПК 5.4.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов

ИПК 5.5.0 РО-2.3 Контролировать ротацию продуктов

ИПК 5.5.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

ИПК 5.5.0 РО-2.5 Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства

ИПК 5.5.0 РО-2.6 Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента

ИПК 5.5.0 РО-2.7 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ИПК 5.5.0 РО-2.8 Доводить тесто до определенной консистенции

ИПК 5.5.0 РО-2.9 Определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ИПК 5.5.0 РО-2.10 Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий

Иметь практический опыт

ИПК 5.5.0 РО-3.1 Выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ИПК 5.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.6.0 РО-2.1 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции

ИПК 5.6.0 РО-2.2 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры

ИПК 5.6.0 РО-2.3 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении

ИПК 5.6.0 РО-2.4 Представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству

Иметь практический опыт

ИПК 5.6.0 РО-3.1 Выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ИПК 5.6.0 РО-3.2 Ведения расчетов, оформления результатов проработки

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 6.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.1.0 РО-2.1 Анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса

ИПК 6.1.0 РО-2.2 Рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.3 Рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.4 Составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.5 Выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.6 Владеть профессиональной терминологией

Иметь практический опыт

ИПК 6.1.0 РО-3.1 Разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ИПК 6.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.2.0 РО-2.1 Составлять графики работы с учетом потребности организации питания

ИПК 6.2.0 РО-2.2 Рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции

Иметь практический опыт

ИПК 6.2.0 РО-3.1 Выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ИПК 6.2.0 РО-3.2 Координации деятельности подчиненного персонала

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ИПК 6.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.3.0 РО-2.1 Контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения

ИПК 6.3.0 РО-2.2 Проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов

ИПК 6.3.0 РО-2.3 Составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов

Иметь практический опыт

ИПК 6.3.0 РО-3.1 Контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов

ИПК 6.3.0 РО-3.2 Проведения инвентаризации запасов

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ИПК 6.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.4.0 РО-2.1 Контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли

ИПК 6.4.0 РО-2.2 Организовывать рабочие места различных зон кухни

ИПК 6.4.0 РО-2.3 Оценивать работу подчиненного персонала

Иметь практический опыт

ИПК 6.4.0 РО-3.1 Организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

ИПК 6.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.5.0 РО-2.1 Объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции

Иметь практический опыт

ИПК 6.5.0 РО-3.1 Выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-2.2 Оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов

ИПК 1.1.0 РО-2.3 Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 1.1.0 РО-2.4 Обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

ИПК 1.1.0 РО-2.5 Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара

Иметь практический опыт

ИПК 1.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-3.2 Осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу

ИПК 1.3.0 РО-2.2 Выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 РО-2.3 Осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде

ИПК 1.3.0 РО-2.4 Проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос

ИПК 1.3.0 РО-2.5 Осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос

Иметь практический опыт

ИПК 1.3.0 РО-3.1 Выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 2.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 2.1.0 РО-2.2 Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты

ИПК 2.1.0 РО-2.3 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

Иметь практический опыт

ИПК 2.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.2.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента

ИПК 2.2.0 РО-2.3 Осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом

ИПК 2.2.0 РО-2.4 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.2.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовых супов

ИПК 2.2.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента

ИПК 2.2.0 РО-2.7 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ИПК 2.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.3.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента

ИПК 2.3.0 РО-2.3 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.3.0 РО-2.4 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.3.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовых соусов

ИПК 2.3.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента

Иметь практический опыт

ИПК 2.3.0 РО-3.1 Приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.4.0 РО-2.1 Выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.4.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента

ИПК 2.4.0 РО-2.3 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.4.0 РО-2.4 Организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.4.0 РО-2.5 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.4.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий

ИПК 2.4.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента

ИПК 2.4.0 РО-2.8 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.4.0 РО-3.1 Выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 2.5.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

ИПК 2.5.0 РО-2.4 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

ИПК 2.5.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.5.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.5.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.5.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

ИПК 2.5.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

ИПК 2.5.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

ИПК 2.5.0 РО-2.11 Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

Иметь практический опыт

ИПК 2.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.6.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.6.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 2.6.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 2.6.0 РО-2.4 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 2.6.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.6.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.6.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.6.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

ИПК 2.6.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 2.6.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.6.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.7.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.7.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.7.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 2.7.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 2.7.0 РО-2.4 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 2.7.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.7.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.7.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.7.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ИПК 2.7.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 2.7.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.7.0 РО-3.1 Выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.8.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.8.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.8.0 РО-2.2 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции

ИПК 2.8.0 РО-2.3 Соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов

ИПК 2.8.0 РО-2.4 Выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки

ИПК 2.8.0 РО-2.5 Комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции

Иметь практический опыт

ИПК 2.8.0 РО-3.1 Выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 3.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 3.1.0 РО-2.2 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 3.1.0 РО-2.3 Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

ИПК 3.1.0 РО-2.4 Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара

ИПК 3.1.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

Иметь практический опыт

ИПК 3.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.2.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента

ИПК 3.2.0 РО-2.3 Использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента

ИПК 3.2.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.2.0 РО-2.5 Организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.2.0 РО-2.6 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 3.2.0 РО-2.7 Обеспечивать безопасность готовых соусов

ИПК 3.2.0 РО-2.8 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента

ИПК 3.2.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.3.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.3.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента

ИПК 3.3.0 РО-2.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 3.3.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.3.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.3.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 3.3.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых салатов

ИПК 3.3.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента

ИПК 3.3.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.3.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.4.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.4.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента

ИПК 3.4.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.4.0 РО-2.5 Организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.4.0 РО-2.6 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 3.4.0 РО-2.7 Обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок

ИПК 3.4.0 РО-2.8 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента

ИПК 3.4.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.4.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.5.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 3.5.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.5.0 РО-2.5 Организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.5.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

ИПК 3.5.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Иметь практический опыт

ИПК 3.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ИПК 3.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.6.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.6.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.6.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 3.6.0 РО-2.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 3.6.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.6.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.6.0 РО-2.7 Обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ИПК 3.6.0 РО-2.8 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 3.6.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.6.0 РО-3.1 Выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ИПК 3.7.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.7.0 РО-2.1 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры

ИПК 3.7.0 РО-2.2 Рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении

ИПК 3.7.0 РО-2.3 Оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству

ИПК 3.7.0 РО-2.4 Проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры

Иметь практический опыт

ИПК 3.7.0 РО-3.1 Оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных

ИПК 3.7.0 РО-3.2 Ведения расчетов с потребителями

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

ИПК 4.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 4.1.0 РО-2.2 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 4.1.0 РО-2.3 Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

Иметь практический опыт

ИПК 4.1.0 РО-3.1 Выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.2.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.2.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов

ИПК 4.2.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.2.0 РО-2.5 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления

ИПК 4.2.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.2.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты

ИПК 4.2.0 РО-2.8 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.2.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты

Иметь практический опыт

ИПК 4.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.3.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.3.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов

ИПК 4.3.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.3.0 РО-2.5 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления

ИПК 4.3.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.3.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты

ИПК 4.3.0 РО-2.8 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.3.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты

Иметь практический опыт

ИПК 4.3.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.4.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.4.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков

ИПК 4.4.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.4.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.4.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки

ИПК 4.4.0 РО-2.7 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.4.0 РО-2.8 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки

Иметь практический опыт

ИПК 4.4.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.5.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков

ИПК 4.5.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.5.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.5.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки

ИПК 4.5.0 РО-2.7 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.5.0 РО-2.8 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки

Иметь практический опыт

ИПК 4.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.6.0 РО-2.1 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции

ИПК 4.6.0 РО-2.2 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении

ИПК 4.6.0 РО-2.3 Представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству

Иметь практический опыт

ИПК 4.6.0 РО-3.1 Ведения расчетов, оформления и презентации результатов проработки

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 5.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 5.1.0 РО-2.2 Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты

ИПК 5.1.0 РО-2.3 Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

ИПК 5.1.0 РО-2.4 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

Иметь практический опыт

ИПК 5.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отдельных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ИПК 5.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ИПК 5.2.0 РО-2.2 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 5.2.0 РО-2.3 Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил

ИПК 5.2.0 РО-2.4 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 5.2.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой

ИПК 5.2.0 РО-2.6 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов

ИПК 5.2.0 РО-2.7 Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

ИПК 5.2.0 РО-2.8 Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления

ИПК 5.2.0 РО-2.9 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов

ИПК 5.2.0 РО-2.10 Определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления

ИПК 5.2.0 РО-2.11 Доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры)

ИПК 5.2.0 РО-2.12 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов

Иметь практический опыт

ИПК 5.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.3.0 РО-2.2 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 5.3.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 5.3.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов

ИПК 5.3.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)

Иметь практический опыт

ИПК 5.3.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.4.0 РО-2.2 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 5.4.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 5.4.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов

ИПК 5.4.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

ИПК 5.4.0 РО-2.6 Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента

ИПК 5.4.0 РО-2.7 Доводить тесто до определенной консистенции

ИПК 5.4.0 РО-2.8 Определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ИПК 5.4.0 РО-2.9 Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий

ИПК 5.4.0 РО-2.10 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Иметь практический опыт

ИПК 5.4.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов

ИПК 5.5.0 РО-2.3 Контролировать ротацию продуктов

ИПК 5.5.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

ИПК 5.5.0 РО-2.5 Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства

ИПК 5.5.0 РО-2.6 Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента

ИПК 5.5.0 РО-2.7 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ИПК 5.5.0 РО-2.8 Доводить тесто до определенной консистенции

ИПК 5.5.0 РО-2.9 Определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ИПК 5.5.0 РО-2.10 Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий

Иметь практический опыт

ИПК 5.5.0 РО-3.1 Выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ИПК 5.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.6.0 РО-2.1 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции

ИПК 5.6.0 РО-2.2 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры

ИПК 5.6.0 РО-2.3 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении

ИПК 5.6.0 РО-2.4 Представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству

Иметь практический опыт

ИПК 5.6.0 РО-3.1 Выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ИПК 5.6.0 РО-3.2 Ведения расчетов, оформления результатов проработки

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 6.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.1.0 РО-2.1 Анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса

ИПК 6.1.0 РО-2.2 Рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.3 Рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.4 Составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.5 Выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.6 Владеть профессиональной терминологией

Иметь практический опыт

ИПК 6.1.0 РО-3.1 Разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ИПК 6.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.2.0 РО-2.1 Составлять графики работы с учетом потребности организации питания

ИПК 6.2.0 РО-2.2 Рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции

Иметь практический опыт

ИПК 6.2.0 РО-3.1 Выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ИПК 6.2.0 РО-3.2 Координации деятельности подчиненного персонала

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ИПК 6.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.3.0 РО-2.1 Контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения

ИПК 6.3.0 РО-2.2 Проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов

ИПК 6.3.0 РО-2.3 Составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов

Иметь практический опыт

ИПК 6.3.0 РО-3.1 Контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов

ИПК 6.3.0 РО-3.2 Проведения инвентаризации запасов

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ИПК 6.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.4.0 РО-2.1 Контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли

ИПК 6.4.0 РО-2.2 Организовывать рабочие места различных зон кухни

ИПК 6.4.0 РО-2.3 Оценивать работу подчиненного персонала

Иметь практический опыт

ИПК 6.4.0 РО-3.1 Организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

ИПК 6.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.5.0 РО-2.1 Объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции

Иметь практический опыт

ИПК 6.5.0 РО-3.1 Выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации , холодных блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-2.2 Оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов

ИПК 1.1.0 РО-2.3 Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 1.1.0 РО-2.4 Обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

ИПК 1.1.0 РО-2.5 Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара

Иметь практический опыт

ИПК 1.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-3.2 Осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу

ИПК 1.3.0 РО-2.2 Выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 РО-2.3 Осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде

ИПК 1.3.0 РО-2.4 Проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос

ИПК 1.3.0 РО-2.5 Осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос

Иметь практический опыт

ИПК 1.3.0 РО-3.1 Выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 2.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 2.1.0 РО-2.2 Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты

ИПК 2.1.0 РО-2.3 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

Иметь практический опыт

ИПК 2.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.2.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента

ИПК 2.2.0 РО-2.3 Осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом

ИПК 2.2.0 РО-2.4 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.2.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовых супов

ИПК 2.2.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента

ИПК 2.2.0 РО-2.7 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ИПК 2.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.3.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента

ИПК 2.3.0 РО-2.3 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.3.0 РО-2.4 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.3.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовых соусов

ИПК 2.3.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента

Иметь практический опыт

ИПК 2.3.0 РО-3.1 Приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.4.0 РО-2.1 Выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.4.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента

ИПК 2.4.0 РО-2.3 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.4.0 РО-2.4 Организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.4.0 РО-2.5 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.4.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий

ИПК 2.4.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента

ИПК 2.4.0 РО-2.8 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.4.0 РО-3.1 Выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 2.5.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

ИПК 2.5.0 РО-2.4 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

ИПК 2.5.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.5.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.5.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.5.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

ИПК 2.5.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

ИПК 2.5.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

ИПК 2.5.0 РО-2.11 Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

Иметь практический опыт

ИПК 2.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.6.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.6.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 2.6.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 2.6.0 РО-2.4 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 2.6.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.6.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.6.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.6.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

ИПК 2.6.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 2.6.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.6.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.7.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.7.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.7.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 2.7.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 2.7.0 РО-2.4 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 2.7.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.7.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.7.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.7.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ИПК 2.7.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 2.7.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.7.0 РО-3.1 Выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.8.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.8.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.8.0 РО-2.2 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции

ИПК 2.8.0 РО-2.3 Соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов

ИПК 2.8.0 РО-2.4 Выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки

ИПК 2.8.0 РО-2.5 Комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции

Иметь практический опыт

ИПК 2.8.0 РО-3.1 Выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 3.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 3.1.0 РО-2.2 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 3.1.0 РО-2.3 Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

ИПК 3.1.0 РО-2.4 Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара

ИПК 3.1.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

Иметь практический опыт

ИПК 3.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.2.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента

ИПК 3.2.0 РО-2.3 Использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента

ИПК 3.2.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.2.0 РО-2.5 Организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.2.0 РО-2.6 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 3.2.0 РО-2.7 Обеспечивать безопасность готовых соусов

ИПК 3.2.0 РО-2.8 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента

ИПК 3.2.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.3.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.3.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента

ИПК 3.3.0 РО-2.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 3.3.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.3.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.3.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 3.3.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых салатов

ИПК 3.3.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента

ИПК 3.3.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.3.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.4.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.4.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента

ИПК 3.4.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.4.0 РО-2.5 Организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.4.0 РО-2.6 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 3.4.0 РО-2.7 Обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок

ИПК 3.4.0 РО-2.8 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента

ИПК 3.4.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.4.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.5.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 3.5.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.5.0 РО-2.5 Организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.5.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

ИПК 3.5.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Иметь практический опыт

ИПК 3.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ИПК 3.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.6.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.6.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.6.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 3.6.0 РО-2.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 3.6.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.6.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.6.0 РО-2.7 Обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ИПК 3.6.0 РО-2.8 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 3.6.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.6.0 РО-3.1 Выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ИПК 3.7.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.7.0 РО-2.1 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры

ИПК 3.7.0 РО-2.2 Рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении

ИПК 3.7.0 РО-2.3 Оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству

ИПК 3.7.0 РО-2.4 Проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры

Иметь практический опыт

ИПК 3.7.0 РО-3.1 Оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных

ИПК 3.7.0 РО-3.2 Ведения расчетов с потребителями

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

ИПК 4.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 4.1.0 РО-2.2 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 4.1.0 РО-2.3 Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

Иметь практический опыт

ИПК 4.1.0 РО-3.1 Выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.2.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.2.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов

ИПК 4.2.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.2.0 РО-2.5 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления

ИПК 4.2.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.2.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты

ИПК 4.2.0 РО-2.8 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.2.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты

Иметь практический опыт

ИПК 4.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.3.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.3.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов

ИПК 4.3.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.3.0 РО-2.5 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления

ИПК 4.3.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.3.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты

ИПК 4.3.0 РО-2.8 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.3.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты

Иметь практический опыт

ИПК 4.3.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.4.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.4.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков

ИПК 4.4.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.4.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.4.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки

ИПК 4.4.0 РО-2.7 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.4.0 РО-2.8 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки

Иметь практический опыт

ИПК 4.4.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.5.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков

ИПК 4.5.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.5.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.5.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки

ИПК 4.5.0 РО-2.7 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.5.0 РО-2.8 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки

Иметь практический опыт

ИПК 4.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.6.0 РО-2.1 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции

ИПК 4.6.0 РО-2.2 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении

ИПК 4.6.0 РО-2.3 Представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству

Иметь практический опыт

ИПК 4.6.0 РО-3.1 Ведения расчетов, оформления и презентации результатов проработки

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 5.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 5.1.0 РО-2.2 Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты

ИПК 5.1.0 РО-2.3 Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

ИПК 5.1.0 РО-2.4 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

Иметь практический опыт

ИПК 5.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отдельных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ИПК 5.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ИПК 5.2.0 РО-2.2 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 5.2.0 РО-2.3 Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил

ИПК 5.2.0 РО-2.4 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 5.2.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой

ИПК 5.2.0 РО-2.6 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов

ИПК 5.2.0 РО-2.7 Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

ИПК 5.2.0 РО-2.8 Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления

ИПК 5.2.0 РО-2.9 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов

ИПК 5.2.0 РО-2.10 Определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления

ИПК 5.2.0 РО-2.11 Доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры)

ИПК 5.2.0 РО-2.12 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов

Иметь практический опыт

ИПК 5.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.3.0 РО-2.2 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 5.3.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 5.3.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов

ИПК 5.3.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)

Иметь практический опыт

ИПК 5.3.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.4.0 РО-2.2 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 5.4.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 5.4.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов

ИПК 5.4.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

ИПК 5.4.0 РО-2.6 Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента

ИПК 5.4.0 РО-2.7 Доводить тесто до определенной консистенции

ИПК 5.4.0 РО-2.8 Определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ИПК 5.4.0 РО-2.9 Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий

ИПК 5.4.0 РО-2.10 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Иметь практический опыт

ИПК 5.4.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов

ИПК 5.5.0 РО-2.3 Контролировать ротацию продуктов

ИПК 5.5.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

ИПК 5.5.0 РО-2.5 Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства

ИПК 5.5.0 РО-2.6 Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента

ИПК 5.5.0 РО-2.7 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ИПК 5.5.0 РО-2.8 Доводить тесто до определенной консистенции

ИПК 5.5.0 РО-2.9 Определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ИПК 5.5.0 РО-2.10 Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий

Иметь практический опыт

ИПК 5.5.0 РО-3.1 Выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ИПК 5.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.6.0 РО-2.1 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции

ИПК 5.6.0 РО-2.2 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры

ИПК 5.6.0 РО-2.3 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении

ИПК 5.6.0 РО-2.4 Представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству

Иметь практический опыт

ИПК 5.6.0 РО-3.1 Выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ИПК 5.6.0 РО-3.2 Ведения расчетов, оформления результатов проработки

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 6.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.1.0 РО-2.1 Анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса

ИПК 6.1.0 РО-2.2 Рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.3 Рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.4 Составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.5 Выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.6 Владеть профессиональной терминологией

Иметь практический опыт

ИПК 6.1.0 РО-3.1 Разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ИПК 6.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.2.0 РО-2.1 Составлять графики работы с учетом потребности организации питания

ИПК 6.2.0 РО-2.2 Рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции

Иметь практический опыт

ИПК 6.2.0 РО-3.1 Выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ИПК 6.2.0 РО-3.2 Координации деятельности подчиненного персонала

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ИПК 6.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.3.0 РО-2.1 Контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения

ИПК 6.3.0 РО-2.2 Проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов

ИПК 6.3.0 РО-2.3 Составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов

Иметь практический опыт

ИПК 6.3.0 РО-3.1 Контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов

ИПК 6.3.0 РО-3.2 Проведения инвентаризации запасов

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ИПК 6.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.4.0 РО-2.1 Контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли

ИПК 6.4.0 РО-2.2 Организовывать рабочие места различных зон кухни

ИПК 6.4.0 РО-2.3 Оценивать работу подчиненного персонала

Иметь практический опыт

ИПК 6.4.0 РО-3.1 Организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

ИПК 6.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.5.0 РО-2.1 Объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции

Иметь практический опыт

ИПК 6.5.0 РО-3.1 Выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления.оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-2.2 Оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов

ИПК 1.1.0 РО-2.3 Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 1.1.0 РО-2.4 Обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

ИПК 1.1.0 РО-2.5 Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара

Иметь практический опыт

ИПК 1.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-3.2 Осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу

ИПК 1.3.0 РО-2.2 Выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 РО-2.3 Осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде

ИПК 1.3.0 РО-2.4 Проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос

ИПК 1.3.0 РО-2.5 Осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос

Иметь практический опыт

ИПК 1.3.0 РО-3.1 Выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 2.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 2.1.0 РО-2.2 Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты

ИПК 2.1.0 РО-2.3 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

Иметь практический опыт

ИПК 2.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.2.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента

ИПК 2.2.0 РО-2.3 Осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом

ИПК 2.2.0 РО-2.4 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.2.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовых супов

ИПК 2.2.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента

ИПК 2.2.0 РО-2.7 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ИПК 2.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.3.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента

ИПК 2.3.0 РО-2.3 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.3.0 РО-2.4 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.3.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовых соусов

ИПК 2.3.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента

Иметь практический опыт

ИПК 2.3.0 РО-3.1 Приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.4.0 РО-2.1 Выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.4.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента

ИПК 2.4.0 РО-2.3 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.4.0 РО-2.4 Организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.4.0 РО-2.5 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.4.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий

ИПК 2.4.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента

ИПК 2.4.0 РО-2.8 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.4.0 РО-3.1 Выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 2.5.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

ИПК 2.5.0 РО-2.4 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

ИПК 2.5.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.5.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.5.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.5.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

ИПК 2.5.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

ИПК 2.5.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

ИПК 2.5.0 РО-2.11 Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

Иметь практический опыт

ИПК 2.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.6.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.6.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 2.6.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 2.6.0 РО-2.4 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 2.6.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.6.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.6.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.6.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

ИПК 2.6.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 2.6.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.6.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.7.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.7.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.7.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 2.7.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 2.7.0 РО-2.4 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 2.7.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.7.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.7.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.7.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ИПК 2.7.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 2.7.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.7.0 РО-3.1 Выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.8.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.8.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.8.0 РО-2.2 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции

ИПК 2.8.0 РО-2.3 Соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов

ИПК 2.8.0 РО-2.4 Выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки

ИПК 2.8.0 РО-2.5 Комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции

Иметь практический опыт

ИПК 2.8.0 РО-3.1 Выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 3.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 3.1.0 РО-2.2 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 3.1.0 РО-2.3 Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

ИПК 3.1.0 РО-2.4 Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара

ИПК 3.1.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

Иметь практический опыт

ИПК 3.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.2.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента

ИПК 3.2.0 РО-2.3 Использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента

ИПК 3.2.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.2.0 РО-2.5 Организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.2.0 РО-2.6 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 3.2.0 РО-2.7 Обеспечивать безопасность готовых соусов

ИПК 3.2.0 РО-2.8 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента

ИПК 3.2.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.3.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.3.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента

ИПК 3.3.0 РО-2.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 3.3.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.3.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.3.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 3.3.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых салатов

ИПК 3.3.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента

ИПК 3.3.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.3.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.4.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.4.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента

ИПК 3.4.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.4.0 РО-2.5 Организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.4.0 РО-2.6 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 3.4.0 РО-2.7 Обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок

ИПК 3.4.0 РО-2.8 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента

ИПК 3.4.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.4.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.5.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 3.5.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.5.0 РО-2.5 Организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.5.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

ИПК 3.5.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Иметь практический опыт

ИПК 3.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ИПК 3.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.6.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.6.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.6.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 3.6.0 РО-2.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 3.6.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.6.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.6.0 РО-2.7 Обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ИПК 3.6.0 РО-2.8 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 3.6.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.6.0 РО-3.1 Выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ИПК 3.7.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.7.0 РО-2.1 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры

ИПК 3.7.0 РО-2.2 Рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении

ИПК 3.7.0 РО-2.3 Оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству

ИПК 3.7.0 РО-2.4 Проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры

Иметь практический опыт

ИПК 3.7.0 РО-3.1 Оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных

ИПК 3.7.0 РО-3.2 Ведения расчетов с потребителями

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

ИПК 4.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 4.1.0 РО-2.2 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 4.1.0 РО-2.3 Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

Иметь практический опыт

ИПК 4.1.0 РО-3.1 Выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.2.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.2.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов

ИПК 4.2.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.2.0 РО-2.5 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления

ИПК 4.2.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.2.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты

ИПК 4.2.0 РО-2.8 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.2.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты

Иметь практический опыт

ИПК 4.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.3.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.3.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов

ИПК 4.3.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.3.0 РО-2.5 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления

ИПК 4.3.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.3.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты

ИПК 4.3.0 РО-2.8 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.3.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты

Иметь практический опыт

ИПК 4.3.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.4.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.4.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков

ИПК 4.4.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.4.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.4.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки

ИПК 4.4.0 РО-2.7 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.4.0 РО-2.8 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки

Иметь практический опыт

ИПК 4.4.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.5.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков

ИПК 4.5.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.5.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.5.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки

ИПК 4.5.0 РО-2.7 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.5.0 РО-2.8 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки

Иметь практический опыт

ИПК 4.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.6.0 РО-2.1 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции

ИПК 4.6.0 РО-2.2 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении

ИПК 4.6.0 РО-2.3 Представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству

Иметь практический опыт

ИПК 4.6.0 РО-3.1 Ведения расчетов, оформления и презентации результатов проработки

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 5.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 5.1.0 РО-2.2 Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты

ИПК 5.1.0 РО-2.3 Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

ИПК 5.1.0 РО-2.4 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

Иметь практический опыт

ИПК 5.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отдельных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ИПК 5.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ИПК 5.2.0 РО-2.2 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 5.2.0 РО-2.3 Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил

ИПК 5.2.0 РО-2.4 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 5.2.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой

ИПК 5.2.0 РО-2.6 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов

ИПК 5.2.0 РО-2.7 Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

ИПК 5.2.0 РО-2.8 Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления

ИПК 5.2.0 РО-2.9 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов

ИПК 5.2.0 РО-2.10 Определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления

ИПК 5.2.0 РО-2.11 Доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры)

ИПК 5.2.0 РО-2.12 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов

Иметь практический опыт

ИПК 5.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.3.0 РО-2.2 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 5.3.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 5.3.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов

ИПК 5.3.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)

Иметь практический опыт

ИПК 5.3.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.4.0 РО-2.2 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 5.4.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 5.4.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов

ИПК 5.4.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

ИПК 5.4.0 РО-2.6 Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента

ИПК 5.4.0 РО-2.7 Доводить тесто до определенной консистенции

ИПК 5.4.0 РО-2.8 Определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ИПК 5.4.0 РО-2.9 Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий

ИПК 5.4.0 РО-2.10 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Иметь практический опыт

ИПК 5.4.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов

ИПК 5.5.0 РО-2.3 Контролировать ротацию продуктов

ИПК 5.5.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

ИПК 5.5.0 РО-2.5 Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства

ИПК 5.5.0 РО-2.6 Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента

ИПК 5.5.0 РО-2.7 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ИПК 5.5.0 РО-2.8 Доводить тесто до определенной консистенции

ИПК 5.5.0 РО-2.9 Определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ИПК 5.5.0 РО-2.10 Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий

Иметь практический опыт

ИПК 5.5.0 РО-3.1 Выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ИПК 5.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.6.0 РО-2.1 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции

ИПК 5.6.0 РО-2.2 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры

ИПК 5.6.0 РО-2.3 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении

ИПК 5.6.0 РО-2.4 Представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству

Иметь практический опыт

ИПК 5.6.0 РО-3.1 Выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ИПК 5.6.0 РО-3.2 Ведения расчетов, оформления результатов проработки

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 6.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.1.0 РО-2.1 Анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса

ИПК 6.1.0 РО-2.2 Рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.3 Рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.4 Составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.5 Выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.6 Владеть профессиональной терминологией

Иметь практический опыт

ИПК 6.1.0 РО-3.1 Разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ИПК 6.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.2.0 РО-2.1 Составлять графики работы с учетом потребности организации питания

ИПК 6.2.0 РО-2.2 Рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции

Иметь практический опыт

ИПК 6.2.0 РО-3.1 Выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ИПК 6.2.0 РО-3.2 Координации деятельности подчиненного персонала

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ИПК 6.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.3.0 РО-2.1 Контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения

ИПК 6.3.0 РО-2.2 Проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов

ИПК 6.3.0 РО-2.3 Составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов

Иметь практический опыт

ИПК 6.3.0 РО-3.1 Контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов

ИПК 6.3.0 РО-3.2 Проведения инвентаризации запасов

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ИПК 6.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.4.0 РО-2.1 Контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли

ИПК 6.4.0 РО-2.2 Организовывать рабочие места различных зон кухни

ИПК 6.4.0 РО-2.3 Оценивать работу подчиненного персонала

Иметь практический опыт

ИПК 6.4.0 РО-3.1 Организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

ИПК 6.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.5.0 РО-2.1 Объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции

Иметь практический опыт

ИПК 6.5.0 РО-3.1 Выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-2.2 Оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов

ИПК 1.1.0 РО-2.3 Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 1.1.0 РО-2.4 Обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

ИПК 1.1.0 РО-2.5 Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара

Иметь практический опыт

ИПК 1.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-3.2 Осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу

ИПК 1.3.0 РО-2.2 Выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 РО-2.3 Осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде

ИПК 1.3.0 РО-2.4 Проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос

ИПК 1.3.0 РО-2.5 Осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос

Иметь практический опыт

ИПК 1.3.0 РО-3.1 Выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 2.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 2.1.0 РО-2.2 Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты

ИПК 2.1.0 РО-2.3 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

Иметь практический опыт

ИПК 2.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.2.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента

ИПК 2.2.0 РО-2.3 Осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом

ИПК 2.2.0 РО-2.4 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.2.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовых супов

ИПК 2.2.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента

ИПК 2.2.0 РО-2.7 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ИПК 2.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.3.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента

ИПК 2.3.0 РО-2.3 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.3.0 РО-2.4 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.3.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовых соусов

ИПК 2.3.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента

Иметь практический опыт

ИПК 2.3.0 РО-3.1 Приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.4.0 РО-2.1 Выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.4.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента

ИПК 2.4.0 РО-2.3 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.4.0 РО-2.4 Организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.4.0 РО-2.5 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.4.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий

ИПК 2.4.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента

ИПК 2.4.0 РО-2.8 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.4.0 РО-3.1 Выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 2.5.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

ИПК 2.5.0 РО-2.4 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

ИПК 2.5.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.5.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.5.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.5.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

ИПК 2.5.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

ИПК 2.5.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

ИПК 2.5.0 РО-2.11 Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

Иметь практический опыт

ИПК 2.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.6.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.6.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 2.6.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 2.6.0 РО-2.4 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 2.6.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.6.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.6.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.6.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

ИПК 2.6.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 2.6.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.6.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.7.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.7.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.7.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 2.7.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 2.7.0 РО-2.4 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 2.7.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.7.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.7.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.7.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ИПК 2.7.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 2.7.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.7.0 РО-3.1 Выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.8.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.8.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.8.0 РО-2.2 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции

ИПК 2.8.0 РО-2.3 Соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов

ИПК 2.8.0 РО-2.4 Выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки

ИПК 2.8.0 РО-2.5 Комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции

Иметь практический опыт

ИПК 2.8.0 РО-3.1 Выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 3.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 3.1.0 РО-2.2 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 3.1.0 РО-2.3 Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

ИПК 3.1.0 РО-2.4 Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара

ИПК 3.1.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

Иметь практический опыт

ИПК 3.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.2.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента

ИПК 3.2.0 РО-2.3 Использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента

ИПК 3.2.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.2.0 РО-2.5 Организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.2.0 РО-2.6 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 3.2.0 РО-2.7 Обеспечивать безопасность готовых соусов

ИПК 3.2.0 РО-2.8 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента

ИПК 3.2.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.3.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.3.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента

ИПК 3.3.0 РО-2.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 3.3.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.3.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.3.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 3.3.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых салатов

ИПК 3.3.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента

ИПК 3.3.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.3.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.4.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.4.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента

ИПК 3.4.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.4.0 РО-2.5 Организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.4.0 РО-2.6 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 3.4.0 РО-2.7 Обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок

ИПК 3.4.0 РО-2.8 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента

ИПК 3.4.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.4.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.5.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 3.5.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.5.0 РО-2.5 Организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.5.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

ИПК 3.5.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Иметь практический опыт

ИПК 3.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ИПК 3.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.6.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.6.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.6.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 3.6.0 РО-2.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 3.6.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.6.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.6.0 РО-2.7 Обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ИПК 3.6.0 РО-2.8 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 3.6.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.6.0 РО-3.1 Выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ИПК 3.7.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.7.0 РО-2.1 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры

ИПК 3.7.0 РО-2.2 Рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении

ИПК 3.7.0 РО-2.3 Оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству

ИПК 3.7.0 РО-2.4 Проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры

Иметь практический опыт

ИПК 3.7.0 РО-3.1 Оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных

ИПК 3.7.0 РО-3.2 Ведения расчетов с потребителями

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

ИПК 4.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 4.1.0 РО-2.2 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 4.1.0 РО-2.3 Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

Иметь практический опыт

ИПК 4.1.0 РО-3.1 Выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.2.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.2.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов

ИПК 4.2.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.2.0 РО-2.5 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления

ИПК 4.2.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.2.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты

ИПК 4.2.0 РО-2.8 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.2.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты

Иметь практический опыт

ИПК 4.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.3.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.3.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов

ИПК 4.3.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.3.0 РО-2.5 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления

ИПК 4.3.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.3.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты

ИПК 4.3.0 РО-2.8 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.3.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты

Иметь практический опыт

ИПК 4.3.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.4.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.4.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков

ИПК 4.4.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.4.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.4.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки

ИПК 4.4.0 РО-2.7 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.4.0 РО-2.8 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки

Иметь практический опыт

ИПК 4.4.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.5.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков

ИПК 4.5.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.5.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.5.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки

ИПК 4.5.0 РО-2.7 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.5.0 РО-2.8 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки

Иметь практический опыт

ИПК 4.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.6.0 РО-2.1 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции

ИПК 4.6.0 РО-2.2 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении

ИПК 4.6.0 РО-2.3 Представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству

Иметь практический опыт

ИПК 4.6.0 РО-3.1 Ведения расчетов, оформления и презентации результатов проработки

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 5.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 5.1.0 РО-2.2 Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты

ИПК 5.1.0 РО-2.3 Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

ИПК 5.1.0 РО-2.4 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

Иметь практический опыт

ИПК 5.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отдельных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ИПК 5.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ИПК 5.2.0 РО-2.2 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 5.2.0 РО-2.3 Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил

ИПК 5.2.0 РО-2.4 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 5.2.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой

ИПК 5.2.0 РО-2.6 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов

ИПК 5.2.0 РО-2.7 Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

ИПК 5.2.0 РО-2.8 Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления

ИПК 5.2.0 РО-2.9 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов

ИПК 5.2.0 РО-2.10 Определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления

ИПК 5.2.0 РО-2.11 Доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры)

ИПК 5.2.0 РО-2.12 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов

Иметь практический опыт

ИПК 5.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.3.0 РО-2.2 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 5.3.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 5.3.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов

ИПК 5.3.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)

Иметь практический опыт

ИПК 5.3.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.4.0 РО-2.2 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 5.4.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 5.4.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов

ИПК 5.4.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

ИПК 5.4.0 РО-2.6 Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента

ИПК 5.4.0 РО-2.7 Доводить тесто до определенной консистенции

ИПК 5.4.0 РО-2.8 Определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ИПК 5.4.0 РО-2.9 Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий

ИПК 5.4.0 РО-2.10 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Иметь практический опыт

ИПК 5.4.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов

ИПК 5.5.0 РО-2.3 Контролировать ротацию продуктов

ИПК 5.5.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

ИПК 5.5.0 РО-2.5 Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства

ИПК 5.5.0 РО-2.6 Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента

ИПК 5.5.0 РО-2.7 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ИПК 5.5.0 РО-2.8 Доводить тесто до определенной консистенции

ИПК 5.5.0 РО-2.9 Определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ИПК 5.5.0 РО-2.10 Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий

Иметь практический опыт

ИПК 5.5.0 РО-3.1 Выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ИПК 5.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.6.0 РО-2.1 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции

ИПК 5.6.0 РО-2.2 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры

ИПК 5.6.0 РО-2.3 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении

ИПК 5.6.0 РО-2.4 Представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству

Иметь практический опыт

ИПК 5.6.0 РО-3.1 Выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ИПК 5.6.0 РО-3.2 Ведения расчетов, оформления результатов проработки

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 6.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.1.0 РО-2.1 Анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса

ИПК 6.1.0 РО-2.2 Рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.3 Рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.4 Составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.5 Выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.6 Владеть профессиональной терминологией

Иметь практический опыт

ИПК 6.1.0 РО-3.1 Разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ИПК 6.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.2.0 РО-2.1 Составлять графики работы с учетом потребности организации питания

ИПК 6.2.0 РО-2.2 Рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции

Иметь практический опыт

ИПК 6.2.0 РО-3.1 Выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ИПК 6.2.0 РО-3.2 Координации деятельности подчиненного персонала

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ИПК 6.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.3.0 РО-2.1 Контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения

ИПК 6.3.0 РО-2.2 Проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов

ИПК 6.3.0 РО-2.3 Составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов

Иметь практический опыт

ИПК 6.3.0 РО-3.1 Контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов

ИПК 6.3.0 РО-3.2 Проведения инвентаризации запасов

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ИПК 6.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.4.0 РО-2.1 Контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли

ИПК 6.4.0 РО-2.2 Организовывать рабочие места различных зон кухни

ИПК 6.4.0 РО-2.3 Оценивать работу подчиненного персонала

Иметь практический опыт

ИПК 6.4.0 РО-3.1 Организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

ИПК 6.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.5.0 РО-2.1 Объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции

Иметь практический опыт

ИПК 6.5.0 РО-3.1 Выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-2.2 Оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов

ИПК 1.1.0 РО-2.3 Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 1.1.0 РО-2.4 Обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

ИПК 1.1.0 РО-2.5 Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара

Иметь практический опыт

ИПК 1.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-3.2 Осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу

ИПК 1.3.0 РО-2.2 Выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 РО-2.3 Осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде

ИПК 1.3.0 РО-2.4 Проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос

ИПК 1.3.0 РО-2.5 Осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос

Иметь практический опыт

ИПК 1.3.0 РО-3.1 Выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 2.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 2.1.0 РО-2.2 Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты

ИПК 2.1.0 РО-2.3 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

Иметь практический опыт

ИПК 2.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.2.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента

ИПК 2.2.0 РО-2.3 Осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом

ИПК 2.2.0 РО-2.4 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.2.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовых супов

ИПК 2.2.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента

ИПК 2.2.0 РО-2.7 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ИПК 2.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.3.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента

ИПК 2.3.0 РО-2.3 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.3.0 РО-2.4 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.3.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовых соусов

ИПК 2.3.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента

Иметь практический опыт

ИПК 2.3.0 РО-3.1 Приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.4.0 РО-2.1 Выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.4.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента

ИПК 2.4.0 РО-2.3 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.4.0 РО-2.4 Организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.4.0 РО-2.5 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.4.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий

ИПК 2.4.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента

ИПК 2.4.0 РО-2.8 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.4.0 РО-3.1 Выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 2.5.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

ИПК 2.5.0 РО-2.4 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

ИПК 2.5.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.5.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.5.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.5.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

ИПК 2.5.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

ИПК 2.5.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

ИПК 2.5.0 РО-2.11 Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

Иметь практический опыт

ИПК 2.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.6.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.6.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 2.6.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 2.6.0 РО-2.4 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 2.6.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.6.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.6.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.6.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

ИПК 2.6.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 2.6.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.6.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.7.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.7.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.7.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 2.7.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 2.7.0 РО-2.4 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 2.7.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.7.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.7.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.7.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ИПК 2.7.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 2.7.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.7.0 РО-3.1 Выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.8.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.8.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.8.0 РО-2.2 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции

ИПК 2.8.0 РО-2.3 Соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов

ИПК 2.8.0 РО-2.4 Выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки

ИПК 2.8.0 РО-2.5 Комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции

Иметь практический опыт

ИПК 2.8.0 РО-3.1 Выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 3.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 3.1.0 РО-2.2 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 3.1.0 РО-2.3 Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

ИПК 3.1.0 РО-2.4 Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара

ИПК 3.1.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

Иметь практический опыт

ИПК 3.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.2.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента

ИПК 3.2.0 РО-2.3 Использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента

ИПК 3.2.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.2.0 РО-2.5 Организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.2.0 РО-2.6 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 3.2.0 РО-2.7 Обеспечивать безопасность готовых соусов

ИПК 3.2.0 РО-2.8 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента

ИПК 3.2.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.3.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.3.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента

ИПК 3.3.0 РО-2.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 3.3.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.3.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.3.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 3.3.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых салатов

ИПК 3.3.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента

ИПК 3.3.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.3.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.4.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.4.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента

ИПК 3.4.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.4.0 РО-2.5 Организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.4.0 РО-2.6 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 3.4.0 РО-2.7 Обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок

ИПК 3.4.0 РО-2.8 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента

ИПК 3.4.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.4.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.5.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 3.5.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.5.0 РО-2.5 Организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.5.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

ИПК 3.5.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Иметь практический опыт

ИПК 3.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ИПК 3.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.6.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.6.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.6.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 3.6.0 РО-2.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 3.6.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.6.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.6.0 РО-2.7 Обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ИПК 3.6.0 РО-2.8 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 3.6.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.6.0 РО-3.1 Выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ИПК 3.7.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.7.0 РО-2.1 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры

ИПК 3.7.0 РО-2.2 Рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении

ИПК 3.7.0 РО-2.3 Оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству

ИПК 3.7.0 РО-2.4 Проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры

Иметь практический опыт

ИПК 3.7.0 РО-3.1 Оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных

ИПК 3.7.0 РО-3.2 Ведения расчетов с потребителями

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

ИПК 4.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 4.1.0 РО-2.2 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 4.1.0 РО-2.3 Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

Иметь практический опыт

ИПК 4.1.0 РО-3.1 Выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.2.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.2.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов

ИПК 4.2.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.2.0 РО-2.5 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления

ИПК 4.2.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.2.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты

ИПК 4.2.0 РО-2.8 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.2.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты

Иметь практический опыт

ИПК 4.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.3.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.3.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов

ИПК 4.3.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.3.0 РО-2.5 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления

ИПК 4.3.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.3.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты

ИПК 4.3.0 РО-2.8 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.3.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты

Иметь практический опыт

ИПК 4.3.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.4.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.4.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков

ИПК 4.4.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.4.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.4.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки

ИПК 4.4.0 РО-2.7 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.4.0 РО-2.8 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки

Иметь практический опыт

ИПК 4.4.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.5.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков

ИПК 4.5.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.5.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.5.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки

ИПК 4.5.0 РО-2.7 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.5.0 РО-2.8 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки

Иметь практический опыт

ИПК 4.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.6.0 РО-2.1 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции

ИПК 4.6.0 РО-2.2 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении

ИПК 4.6.0 РО-2.3 Представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству

Иметь практический опыт

ИПК 4.6.0 РО-3.1 Ведения расчетов, оформления и презентации результатов проработки

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 5.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 5.1.0 РО-2.2 Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты

ИПК 5.1.0 РО-2.3 Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

ИПК 5.1.0 РО-2.4 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

Иметь практический опыт

ИПК 5.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отдельных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ИПК 5.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ИПК 5.2.0 РО-2.2 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 5.2.0 РО-2.3 Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил

ИПК 5.2.0 РО-2.4 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 5.2.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой

ИПК 5.2.0 РО-2.6 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов

ИПК 5.2.0 РО-2.7 Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

ИПК 5.2.0 РО-2.8 Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления

ИПК 5.2.0 РО-2.9 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов

ИПК 5.2.0 РО-2.10 Определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления

ИПК 5.2.0 РО-2.11 Доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры)

ИПК 5.2.0 РО-2.12 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов

Иметь практический опыт

ИПК 5.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.3.0 РО-2.2 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 5.3.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 5.3.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов

ИПК 5.3.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)

Иметь практический опыт

ИПК 5.3.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.4.0 РО-2.2 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 5.4.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 5.4.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов

ИПК 5.4.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

ИПК 5.4.0 РО-2.6 Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента

ИПК 5.4.0 РО-2.7 Доводить тесто до определенной консистенции

ИПК 5.4.0 РО-2.8 Определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ИПК 5.4.0 РО-2.9 Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий

ИПК 5.4.0 РО-2.10 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Иметь практический опыт

ИПК 5.4.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов

ИПК 5.5.0 РО-2.3 Контролировать ротацию продуктов

ИПК 5.5.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

ИПК 5.5.0 РО-2.5 Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства

ИПК 5.5.0 РО-2.6 Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента

ИПК 5.5.0 РО-2.7 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ИПК 5.5.0 РО-2.8 Доводить тесто до определенной консистенции

ИПК 5.5.0 РО-2.9 Определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ИПК 5.5.0 РО-2.10 Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий

Иметь практический опыт

ИПК 5.5.0 РО-3.1 Выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ИПК 5.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.6.0 РО-2.1 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции

ИПК 5.6.0 РО-2.2 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры

ИПК 5.6.0 РО-2.3 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении

ИПК 5.6.0 РО-2.4 Представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству

Иметь практический опыт

ИПК 5.6.0 РО-3.1 Выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ИПК 5.6.0 РО-3.2 Ведения расчетов, оформления результатов проработки

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 6.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.1.0 РО-2.1 Анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса

ИПК 6.1.0 РО-2.2 Рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.3 Рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.4 Составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.5 Выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.6 Владеть профессиональной терминологией

Иметь практический опыт

ИПК 6.1.0 РО-3.1 Разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ИПК 6.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.2.0 РО-2.1 Составлять графики работы с учетом потребности организации питания

ИПК 6.2.0 РО-2.2 Рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции

Иметь практический опыт

ИПК 6.2.0 РО-3.1 Выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ИПК 6.2.0 РО-3.2 Координации деятельности подчиненного персонала

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ИПК 6.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.3.0 РО-2.1 Контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения

ИПК 6.3.0 РО-2.2 Проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов

ИПК 6.3.0 РО-2.3 Составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов

Иметь практический опыт

ИПК 6.3.0 РО-3.1 Контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов

ИПК 6.3.0 РО-3.2 Проведения инвентаризации запасов

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ИПК 6.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.4.0 РО-2.1 Контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли

ИПК 6.4.0 РО-2.2 Организовывать рабочие места различных зон кухни

ИПК 6.4.0 РО-2.3 Оценивать работу подчиненного персонала

Иметь практический опыт

ИПК 6.4.0 РО-3.1 Организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

ИПК 6.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.5.0 РО-2.1 Объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции

Иметь практический опыт

ИПК 6.5.0 РО-3.1 Выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-2.2 Оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов

ИПК 1.1.0 РО-2.3 Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 1.1.0 РО-2.4 Обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

ИПК 1.1.0 РО-2.5 Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара

Иметь практический опыт

ИПК 1.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-3.2 Осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу

ИПК 1.3.0 РО-2.2 Выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ИПК 1.3.0 РО-2.3 Осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде

ИПК 1.3.0 РО-2.4 Проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос

ИПК 1.3.0 РО-2.5 Осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос

Иметь практический опыт

ИПК 1.3.0 РО-3.1 Выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 2.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 2.1.0 РО-2.2 Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты

ИПК 2.1.0 РО-2.3 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

Иметь практический опыт

ИПК 2.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.2.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента

ИПК 2.2.0 РО-2.3 Осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом

ИПК 2.2.0 РО-2.4 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.2.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовых супов

ИПК 2.2.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента

ИПК 2.2.0 РО-2.7 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ИПК 2.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.3.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента

ИПК 2.3.0 РО-2.3 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.3.0 РО-2.4 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.3.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовых соусов

ИПК 2.3.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента

Иметь практический опыт

ИПК 2.3.0 РО-3.1 Приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.4.0 РО-2.1 Выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.4.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента

ИПК 2.4.0 РО-2.3 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.4.0 РО-2.4 Организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.4.0 РО-2.5 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.4.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий

ИПК 2.4.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента

ИПК 2.4.0 РО-2.8 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.4.0 РО-3.1 Выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 2.5.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

ИПК 2.5.0 РО-2.4 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

ИПК 2.5.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.5.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.5.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.5.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

ИПК 2.5.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

ИПК 2.5.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

ИПК 2.5.0 РО-2.11 Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

Иметь практический опыт

ИПК 2.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.6.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.6.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 2.6.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 2.6.0 РО-2.4 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 2.6.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.6.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.6.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.6.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

ИПК 2.6.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 2.6.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.6.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.7.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.7.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.7.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 2.7.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 2.7.0 РО-2.4 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 2.7.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 2.7.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.7.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 2.7.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ИПК 2.7.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 2.7.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 2.7.0 РО-3.1 Выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.8.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.8.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.8.0 РО-2.2 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции

ИПК 2.8.0 РО-2.3 Соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов

ИПК 2.8.0 РО-2.4 Выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки

ИПК 2.8.0 РО-2.5 Комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции

Иметь практический опыт

ИПК 2.8.0 РО-3.1 Выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 3.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 3.1.0 РО-2.2 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 3.1.0 РО-2.3 Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

ИПК 3.1.0 РО-2.4 Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара

ИПК 3.1.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

Иметь практический опыт

ИПК 3.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.2.0 РО-2.2 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента

ИПК 3.2.0 РО-2.3 Использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента

ИПК 3.2.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.2.0 РО-2.5 Организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.2.0 РО-2.6 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 3.2.0 РО-2.7 Обеспечивать безопасность готовых соусов

ИПК 3.2.0 РО-2.8 Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента

ИПК 3.2.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.3.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.3.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента

ИПК 3.3.0 РО-2.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 3.3.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.3.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.3.0 РО-2.7 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 3.3.0 РО-2.8 Обеспечивать безопасность готовых салатов

ИПК 3.3.0 РО-2.9 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента

ИПК 3.3.0 РО-2.10 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.3.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.4.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.4.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента

ИПК 3.4.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.4.0 РО-2.5 Организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.4.0 РО-2.6 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

ИПК 3.4.0 РО-2.7 Обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок

ИПК 3.4.0 РО-2.8 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента

ИПК 3.4.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.4.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.5.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

ИПК 3.5.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.5.0 РО-2.5 Организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.5.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

ИПК 3.5.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Иметь практический опыт

ИПК 3.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ИПК 3.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.6.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.6.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.6.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 3.6.0 РО-2.4 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 3.6.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 3.6.0 РО-2.6 Организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.6.0 РО-2.7 Обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ИПК 3.6.0 РО-2.8 Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ИПК 3.6.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию

Иметь практический опыт

ИПК 3.6.0 РО-3.1 Выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ИПК 3.7.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.7.0 РО-2.1 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры

ИПК 3.7.0 РО-2.2 Рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении

ИПК 3.7.0 РО-2.3 Оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству

ИПК 3.7.0 РО-2.4 Проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры

Иметь практический опыт

ИПК 3.7.0 РО-3.1 Оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных

ИПК 3.7.0 РО-3.2 Ведения расчетов с потребителями

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

ИПК 4.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 4.1.0 РО-2.2 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ИПК 4.1.0 РО-2.3 Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

Иметь практический опыт

ИПК 4.1.0 РО-3.1 Выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.2.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.2.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов

ИПК 4.2.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.2.0 РО-2.5 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления

ИПК 4.2.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.2.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты

ИПК 4.2.0 РО-2.8 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.2.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты

Иметь практический опыт

ИПК 4.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.3.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.3.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов

ИПК 4.3.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.3.0 РО-2.5 Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления

ИПК 4.3.0 РО-2.6 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.3.0 РО-2.7 Определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты

ИПК 4.3.0 РО-2.8 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.3.0 РО-2.9 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты

Иметь практический опыт

ИПК 4.3.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.4.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.4.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков

ИПК 4.4.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.4.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.4.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки

ИПК 4.4.0 РО-2.7 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.4.0 РО-2.8 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки

Иметь практический опыт

ИПК 4.4.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 4.5.0 РО-2.3 Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков

ИПК 4.5.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

ИПК 4.5.0 РО-2.5 Обеспечивать безопасность готовой продукции

ИПК 4.5.0 РО-2.6 Определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки

ИПК 4.5.0 РО-2.7 Оценивать качество органолептическим способом

ИПК 4.5.0 РО-2.8 Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки

Иметь практический опыт

ИПК 4.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.6.0 РО-2.1 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции

ИПК 4.6.0 РО-2.2 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении

ИПК 4.6.0 РО-2.3 Представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству

Иметь практический опыт

ИПК 4.6.0 РО-3.1 Ведения расчетов, оформления и презентации результатов проработки

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 5.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 5.1.0 РО-2.2 Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты

ИПК 5.1.0 РО-2.3 Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

ИПК 5.1.0 РО-2.4 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

Иметь практический опыт

ИПК 5.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отдельных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ИПК 5.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ИПК 5.2.0 РО-2.2 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 5.2.0 РО-2.3 Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил

ИПК 5.2.0 РО-2.4 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 5.2.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой

ИПК 5.2.0 РО-2.6 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов

ИПК 5.2.0 РО-2.7 Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

ИПК 5.2.0 РО-2.8 Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления

ИПК 5.2.0 РО-2.9 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов

ИПК 5.2.0 РО-2.10 Определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления

ИПК 5.2.0 РО-2.11 Доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры)

ИПК 5.2.0 РО-2.12 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов

Иметь практический опыт

ИПК 5.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.3.0 РО-2.2 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 5.3.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 5.3.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов

ИПК 5.3.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)

Иметь практический опыт

ИПК 5.3.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.4.0 РО-2.2 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 5.4.0 РО-2.3 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 5.4.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов

ИПК 5.4.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

ИПК 5.4.0 РО-2.6 Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента

ИПК 5.4.0 РО-2.7 Доводить тесто до определенной консистенции

ИПК 5.4.0 РО-2.8 Определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ИПК 5.4.0 РО-2.9 Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий

ИПК 5.4.0 РО-2.10 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Иметь практический опыт

ИПК 5.4.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.5.0 РО-2.2 Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов

ИПК 5.5.0 РО-2.3 Контролировать ротацию продуктов

ИПК 5.5.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

ИПК 5.5.0 РО-2.5 Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства

ИПК 5.5.0 РО-2.6 Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента

ИПК 5.5.0 РО-2.7 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ИПК 5.5.0 РО-2.8 Доводить тесто до определенной консистенции

ИПК 5.5.0 РО-2.9 Определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ИПК 5.5.0 РО-2.10 Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий

Иметь практический опыт

ИПК 5.5.0 РО-3.1 Выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ИПК 5.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.6.0 РО-2.1 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции

ИПК 5.6.0 РО-2.2 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры

ИПК 5.6.0 РО-2.3 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении

ИПК 5.6.0 РО-2.4 Представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству

Иметь практический опыт

ИПК 5.6.0 РО-3.1 Выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ИПК 5.6.0 РО-3.2 Ведения расчетов, оформления результатов проработки

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 6.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.1.0 РО-2.1 Анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса

ИПК 6.1.0 РО-2.2 Рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.3 Рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.4 Составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.5 Выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков

ИПК 6.1.0 РО-2.6 Владеть профессиональной терминологией

Иметь практический опыт

ИПК 6.1.0 РО-3.1 Разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ИПК 6.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.2.0 РО-2.1 Составлять графики работы с учетом потребности организации питания

ИПК 6.2.0 РО-2.2 Рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции

Иметь практический опыт

ИПК 6.2.0 РО-3.1 Выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ИПК 6.2.0 РО-3.2 Координации деятельности подчиненного персонала

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ИПК 6.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.3.0 РО-2.1 Контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения

ИПК 6.3.0 РО-2.2 Проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов

ИПК 6.3.0 РО-2.3 Составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов

Иметь практический опыт

ИПК 6.3.0 РО-3.1 Контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов

ИПК 6.3.0 РО-3.2 Проведения инвентаризации запасов

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ИПК 6.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.4.0 РО-2.1 Контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли

ИПК 6.4.0 РО-2.2 Организовывать рабочие места различных зон кухни

ИПК 6.4.0 РО-2.3 Оценивать работу подчиненного персонала

Иметь практический опыт

ИПК 6.4.0 РО-3.1 Организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

ИПК 6.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.5.0 РО-2.1 Объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции

Иметь практический опыт

ИПК 6.5.0 РО-3.1 Выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 0 зачетных единиц, 468 часов, 13 недель

Вид учебной работы	Всего часов	в т.ч. в форме практической подготовки	Семестры					
			5		6		7	
			всего	в т.ч. в форме практической подготовки	всего	в т.ч. в форме практической подготовки	всего	в т.ч. в форме практической подготовки
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента								
1.1 Подготовительный этап	30	20	10	10	10	10	10	
1.2 Практический этап	70	70	70	70				
1.3 Оформление результатов по практике	2	2	2	2				
Дифференцированный зачет (ДЗ)	+		+		+		+	
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания								
2.1 Подготовительный этап								
2.2 Практический этап	60	60	60	60				
2.3 Оформление результатов по практике	2	2	2	2				
Дифференцированный зачет (ДЗ)	+		+		+		+	
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации , холодных блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания								
3.1 Подготовительный этап	4	4			4	4		
3.2 Практический этап	60	60			60	60		
3.3 Оформление результатов по практике	4	4			4	4		
Дифференцированный зачет (ДЗ)	+		+		+		+	
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления.оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания								

4.1 Подготовительный этап	4	4					4	4
4.2 Практический этап	50	50					50	50
4.3 Оформление результатов по практике	4	4					4	4
Дифференцированный зачет (ДЗ)	+		+		+		+	
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания								
5.1 Подготовительный этап								
5.2 Практический этап	62	62			62	62		
5.3 Оформление результатов по практике	4	4			4	4		
Дифференцированный зачет (ДЗ)	+		+		+		+	
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала								
6.1 Подготовительный этап	2	2					2	2
6.2 Практический этап	20	20					20	20
6.3 Оформление результатов по практике	6	6					6	6
Дифференцированный зачет (ДЗ)	+		+		+		+	
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих								
7.1 Подготовительный этап	6	6					6	6
7.2 Практический этап	70	70					70	70
7.3 Оформление результатов по практике	8	8					8	8
Дифференцированный зачет (ДЗ)	+		+		+		+	
Общая трудоемкость час.	468		144		144		180	
Общая трудоемкость зач. ед.								

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1. Содержание разделов, тем, этапов, видов работ

№ п/п	Наименование раздела, темы, этапа, вида работы	Содержание раздела, темы, этапа, вида работы
1	2	3
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента		
1.	1.1 Подготовительный этап	Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.
2.	1.2 Практический этап	Тема 1.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки.

1	2	3
		Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов. Тема 1.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыб Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабулькии и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. Тема 1.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.

1	2	3
		Тема 1.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарногигиенические требования к ведению процессов обработки. Тема 1.5 Обработка, подготовка мяса диких животных Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.

1	2	3
		Тема 1.7 Обработка и подготовка пернатой дичи Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарногигиенические требования к ведению процессов обработки. Тема 1.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
3.	1.3 Оформление результатов по практике	Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания		
4.	2.1 Подготовительный этап	Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.
5.	2.2 Практический этап	Тема 1. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий. 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом)

1	2	3
		производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 7. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарногигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 8. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.
6.	2.3 Оформление результатов по практике	Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации , холодных блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
7.	3.1 Подготовительный этап	Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.
8.	3.2 Практический этап	Тема 1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения

1	2	3
		безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Тема 2. Организация хранения готовых холодных блюд Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 2. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарногигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 4. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.
9.	3.3 Оформление результатов по практике	Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления.оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
10.	4.1 Подготовительный этап	Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.
11.	4.2 Практический этап	Тема 1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Изучение ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления; 2. Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков;

1	2	3
		4. Приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
12.	4.3 Оформление результатов по практике	Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
13.	5.1 Подготовительный этап	Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.
14.	5.2 Практический этап	Тема 1. Приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, порционирование (комплектования) Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 2. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по

1	2	3
		безопасности продукции. 3. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 4. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарногигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.
15.	5.3 Оформление результатов по практике	Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
16.	6.1 Подготовительный этап	Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.
17.	6.2 Практический этап	Тема. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия общественного питания. 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком при?ма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентар?м. 10. Ознакомление с составлением ведомости уч?та движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и техникотехнологических

1	2	3
		карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и техникотехнологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с уч?том совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23. Выполнение расч?тов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с уч?том вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их при?мки, оформление документов по движению товаров и сырья. 27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением сч?та-фактуры, товарной накладной, акта обустановленном расхождении по количеству и качеству при при?мке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. 28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости уч?та движения продуктов и тары на кухне. 30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 31. Анализ розничного товарооборота по объ?му и структуре. 32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. 34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.

1	2	3
		35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). 37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. 38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за уч?том рабочего времени и порядком составления табеля. 41. Участие в составлении табеля уч?та рабочего времени.
18.	6.3 Оформление результатов по практике	Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		
19.	7.1 Подготовительный этап	Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.
20.	7.2 Практический этап	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления блюд а так же хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.
21.	7.3 Оформление результатов по практике	Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.

При прохождении студентами практики в университете текущий контроль успеваемости в период практики обеспечивает руководитель практики от университета, с фиксацией результатов в журнале преподавателя и (или) журнале успеваемости в личном кабинете преподавателя в АСУ «БУКЭП» по пятибалльной системе.

При прохождении студентами практики в профильной организации текущий контроль успеваемости в период практики обеспечивает руководитель практики от профильной организации, назначенный приказом ректора университета. В дневнике по

практике в разделе 5 «Ежедневные записи» отметка о контроле выполнения заданий и видов проделанной работы студентами по темам практики проставляется путем подписи руководителя практики и записью «Выполнено(ы)».

Оценочные материалы (фонд оценочных средств) для текущего контроля успеваемости обучающихся представлены в приложении 1 к рабочей программе практики.

5.2. Перечень примерных индивидуальных заданий

Перечень заданий:

ПМ.01:

1.Способы очистки картофеля и корнеплодов. Формы нарезки, их кулинарное использование.

Обработка капустных овощей. Подготовка капусты для фарширования.

2.Обработка луковых овощей, томатных, кабачков. Подготовка кабачков для фарширования.

Обработка грибов.

3.Определение доброкачественности рыбы. Способы размораживания мороженой рыбы и

вымачивания соленой. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы с костным и

хрящевым скелетом. Особенности обработки рыбы бесчешуйчатой.

4.Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки. Рыбная котлетная

масса и полуфабрикатов из нее. Обработка нерыбных продуктов моря. Требования к качеству

полуфабрикатов, условия и сроки реализации.

5.Определение доброкачественности мяса. Дефростация мяса. Разделка туш говядины.

Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из

говядины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

6.Разделка туш баранины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление

крупнокусковых полуфабрикатов из баранины. Требование к качеству полуфабрикатов, условия и

сроки хранения.

7.Разделка туш свинины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление

крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и

сроки хранения.

8.Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из говядины для жарки и тушения.

Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

9.Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из свинины и баранины для жарки

и тушения. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

10.Мелкокусковые полуфабрикаты из всех видов мяса. Требования к качеству, условия и сроки

хранения.

11.Обработка субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и

сроки хранения.

12.Обработка сельскохозяйственной птицы. Технологический процесс снятия филе,

полуфабрикаты из филе птицы. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
13.Приготовление натуральной рубленой массы, полуфабрикаты из нее. Требования к качеству
полуфабрикатов, условия и сроки реализации.
14.Приготовление котлетной массы из мяса и птицы, полуфабрикатов из нее. Требования к
качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения

ПМ.02
1.порядок расчета за Составление таблиц «Виды сложных холодных закусок», «Требование к качеству легких закусок», «Сроки хранения
канапе в зависимости от использованного гастрономического продукта»
2.Охарактеризуйте работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.
3.Составление таблицы дефектов для контроля качества приготовленных валаванов с различными гастрономическими
товарами.
4.Составление технологических карт (индивидуальное задание)
5.Определение сложной холодной закуски по набору продуктов (индивидуальное задание)
6.Расчет выхода готовой продукции (канапе)
7.Заполнение таблицы «Виды сложных холодных закусок»
8.Заполнение таблицы « Требование к качеству легких закусок» по органолептическим показателям
9.Заполнение таблицы «Сроки хранения канапе», с указанием условий, продолжительности и температуры хранения в
зависимости от используемого гастрономического продукта
10.Составление таблицы « Правила эксплуатации оборудования и техники безопасности при приготовлении паштета в тесте.
11.Составление таблицы «Подбор посуды и инвентаря для приготовления паштета в тесте»услуги, расчет стоимости покупки (обеда).
Заполнение таблицы «Требование к качеству сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы» по
органолептическим показателям
12.Заполнение таблицы «Сроки хранения сложных блюд из рыбы», с указанием условий, продолжительности и температуры
хранения в зависимости от используемого гастрономического продукта
Заполнение таблицы «Виды сложных холодных соусов»
13.Заполнение таблицы « Требование к качеству сложных сливочных соусов» по органолептическим показателям
14.Заполнение таблицы «сроки хранения соуса майонез» с указанием условий, продолжительности и температуры хранения

ПМ.03:
1.Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов: борща Московского, рассольника Московского, солянки, супа овощного томления, требования к их качеству Оформление сложных супов с учетом
требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
2.Технологический процесс приготовления пюреобразных супов: суп-пюре из разных овощей, суп-пюре из моркови, суп-пюре из помидоров, суп-пюре из зеленого горошка, суп-пюре из тыквы с трюфелями, суп-пюре из спаржи, суп-пюре из шампиньонов, суп-

пюре из рыбы, суп-пюре из морепродуктов (биски), суп-пюре из печени, суп-пюре из птицы. Декорирование подачи супов-пюре. Подача и хранение.
3.Особенности супов-кремов. Требования к их качеству, условия хранения, сроки реализации. Декорирование подачи супов-пюре. Оформление сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
4.Приготовление гарниров к сложным супам; клецок из овощных масс, кнелей из мяса, рыбы, птицы, дичи, из ракообразных, чипсов, гренок с сыром, острых, «пай», блинчиков фледле, припущенных овощей. Требования к качеству.
5.Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей из отварных и припущеных овощей. Оформление сложных блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
6.Технология приготовления сложных горячих блюд из жареных, запеченных овощей. Оформление сложных блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
7.Технология приготовления овощных рулетов, фаршированных овощей. Оформление сложных блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
8.Приготовление сложных блюд из грибов. Оформление сложных блюд из грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
9.Приготовление сложных блюд из сыра. Оформление сложных блюд из сыра с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
10.Технология приготовления сложных горячих блюд из отварной и жареной рыбы: осетрины отварной звеньями и целиком, обжарка из осетрины в водке, осетрины на вертеле, лосося жаренного на решетке гриля и др.. 11.Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
12.Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченной рыбы и вареной на пару. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
13.Технология приготовления сложных горячих блюд из котлетной и кнельной массы рыбы. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
14.Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченой рыбы: карпа запеченного в соли, форели запеченной в тесте, филе камбалы, запеченной в промасленной бумаге. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
15.Технология приготовления сложных горячих блюд из фаршированной рыбы: щуки фаршированной. Осетра, окуня горячего копчения целиком, рыбы в виде рулетов, рыбы тушеной в белом вине. Требования к качеству блюд.
16.Технология приготовления сложных блюд из мяса: телячьей или говяжьей вырезки жареной до различной степени готовности, стейков жареных на гриле, буженины, каре ягненка, миньона из ягненка, жиго из баранины, грудинки, лопатки. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
17.Технология приготовления сложных блюд из мяса: окорока фаршированных, поросенка жаренного, рулета мясного, мяса вок, мяса шпигованного и др.. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
18.Технология приготовления сложных блюд из мяса: мяса запеченного в тесте, в фольге и др. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.
19.Приготовление сложных блюд из мяса: мяса фламбированного в коньяке, суфле

мясного. Требования к качеству блюд.
20.Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы: индейки, утки жареной целиком, гуся фаршированного яблоками, утки фаршированной гречневой кашей, яблоками и другими фаршами, кур жаренных на вертеле, кур жаренных в тесте и др.. Требования к качеству.
21.Технология приготовление сложных блюд из домашней птицы: утиной ножки конфи, жареной утиной грудки, утки горячего копчения, гуся, утки томленых в горшочке, вареного на пару или «овощной подушке» филе кур, фрикасе из филе кур и др. Требования к качеству.
22.Технология приготовление сложных блюд из домашней птицы: суфле из печени, изделий из кнельной массы паровых или запеченных, утки тушеной в вине с фруктами или без них. Определение готовности и качества
органолептическим способом .
23. Изучить гарниры и соусы к блюдам из домашней птицы.
24.Технология приготовление закусок и блюд из сыра: закуска из сыра и с сыром, сырной тарелки, сыра жареного, сырных шариков жареных во фритюре, фондю, копченого сыра, сырного супа, сырного соуса.
25.Основные критерии оценки качества блюд из сыра. Органолептическая оценка готовности и качества блюд из сыра.
Гарниры и соусы для блюд из сыра.

ПМ.04:
Технологические процессы приготовления.
1.Производственный инвентарь, инструменты, посуда и технологическое оборудование для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;
2.Приготовление сдобных хлебобулочных изделий;
3.Приготовление праздничного хлеба;
4.Приготовление сложных мучных кондитерских изделий;
5.Приготовление сложных видов печенья;
6.Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;
7.Режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
8.Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов. Режим хранения отделочных полуфабрикатов;
9.Приготовление изделий из сахара;
10.Приготовление изделий из шоколада;
11.Приготовление праздничных тортов.
12.Органолептическая оценка качества продуктов и сырья, используемых для приготовления сложных хлебобулочных изделий. Анализ выявленных дефектов.
13.Расчёт сырья используемый для приготовления сложных хлебобулочных изделий. Перерасчёт сырья по формулам в зависимости влажности муки.
14.Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления сложных хлебобулочных изделий. Работа с каталогами технологического оборудования.
15.Подбор ассортимента горячих сложных хлебобулочных изделий в организациях общественного питания.
16.Подбор ассортимента кондитерских изделий в организациях общественного питания.

ПМ.05:
1.Организация рабочего места повара по приготовлению десертов;
2.Оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных десертов.

Организация процессов приготовления сложных холодных десертов;
3.Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, ледяного салата из фруктов с шоколадным соусом, терина кофейного, ягодного, муссов, тортов из замороженных муссов, бланманже миндального, крема ванильного, миндального, крема-брюле, крема-карамели, заварного молочно-шоколадного. Определение готовности;
4.Технология приготовления замороженных десертов: парфе из ягод, кофейного, из белого и темного шоколада, щербетов и граните (щербетов лимонного, грейпфрутового, шоколадного, граните из апельсинов, ягод).
5.Холодные десерты с сыром и творогом: тирамису, чизкейки, сырные кексы с ягодами и орехами, сырные пироги с ягодами, пасха с фруктами и орехами. Требования к качеству. Способы подачи.
6.Приготовление холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами: рулеты, мешочки, корзиночки из теста фило с фруктами и ягодами, пай с фруктами и миндальным кремом пай с лимонными меренгами, крем в комбенированном бисквите, брушетон и хрустиньи. Оформление сложных холодных десертов.
7.Технология приготовления пудингов: шоколадно-фруктового, абрикосового глазированного.
8.Технология приготовления суфле: ванильного, шоколадного, орехового, из фруктов и ягод, сырного, шоколадно-
орехового суфле на манной крупе.
9.Технология приготовления каши гурьевской, пирога из яблок, снежков из шоколада, снежков в сливочном соусе.
Требования к качеству.
10.Шоколадное, фруктовое фондю. Фламбированные десерты. Определение готовности и качества десертов органолептическим способом.
11.Соусы для холодных и горячих десертов. Особенности и варианты оформления и декорирования десертов
ПМ.06:
1.Тип предприятия, специализация, классность, вместимость, оборачиваемость места за день;
2.структурная схема предприятия в зависимости от выполняемых функций;
3.структура управления предприятием;
4.структура управления персоналом;
5.характеристика подразделений предприятия общественного питания;
6.характеристика организационно-правовой формы предприятия;
7.Социальное питание: понятие, значение. Социально-ориентированные предприятия питания:
определение, виды, назначение.
8.Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях: обслуживающий
контингент, режим питания, оснащение, оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы;
особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета.
9.Организация питания и обслуживания в учреждениях, учебных заведениях: обслуживающий
контингент, режим питания, оснащение, оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы;
особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета.
10.Составление меню банкета с полным обслуживанием официантами, с частичным

обслуживанием официантами («Свадьба», «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей»). Составление меню банкета-чая на 6, 8, 10, 12 чел. Составление меню банкета - фуршет на 80, 100, 120, 150 чел (по заданию преподавателя).

11.Расчет количества официантов для обслуживания, общей длины столов и их количества.

12.Составление заявки на столовую посуду, приборы и бельё для проведения банкета с полным обслуживанием официантами, банкетов: «Свадьба», «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей», банкета-чая. Составление заявки на столовую посуду, приборы и бельё для проведения банкета фуршет).

ПМ.07:

1. Организационная форма и тип предприятия питания, его ставные функции. Структура аппарата правления.
2. Характеристика видов услуг, предоставляемых предприятием общественного питания.
3. Организации снабжения сырьём предприятий общественного питания.
4. Организация хранения скоропортящихся продуктов на предприятиях питания.
5. Организация хранения продуктов с длительными сроками хранении на предприятиях питания.
6. Характеристика и ассортимент молочных пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи на предприятиях общественного питания.
7. Характеристика и ассортимент мясных пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи на предприятиях общественного питания.
8. Характеристика и ассортимент рыбных пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи на предприятиях общественного питания.
9. Характеристика и ассортимент овощей и фруктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи на предприятиях общественного питания.
10. Ассортимент кулинарной продукции, производимой на предприятии питания. Составление меню.
11. Рецептура фирменных блюд предприятия питания. Технология их приготовления.
12. Краткая характеристика технологического процесса кулинарной обработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.
13. Процесс кратковременного хранения кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.
14. Организация потребления кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.
15. Документация на продукцию общественного питания, производимую предприятием.
16. Оборудование для мойки сырья, столовых приборов, посуды, инвентаря и оборудования предприятий общественного питания.
17. Оборудование для измельчения твёрдых и пластических материалов, устанавливаемое на предприятиях общественного питания.
18. Оборудование для перемешивании тестообразных пластических масс и сыпучих материалов, используемое на предприятиях общественного питания.
19. Оборудование для варки, жарки и выпечки, используемое на предприятиях общественного питания.
20. Оборудование для охлаждения и замораживания продуктов и полуфабрикатов, используемое на предприятиях общественного питания.
21. Оборудование для хранения сырья и полуфабрикатов, кулинарных изделий на

предприятиях общественного питания.
22.Работа холодных цехов предприятий общественного питания.
23.Работа горячих цехов предприятий общественного питания.
24.Работа кондитерских цехов предприятий общественного питания.
25.Контроль за соблюдением санитарных норм и правил на предприятиях общественного питания.
26.Организация соблюдения техники безопасности на предприятиях общественного питания.
27.Планировка помещений предприятий питания и расстановка оборудования.

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

6.1. Отчет по практике (структура, содержание и оформление отчета)

В ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы учебной практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с темами и позициями рабочей программы, материалы, необходимые для написания выпускной квалификационной работы, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

Отчет выполняется на белой бумаге формата А4.

Текст отчета должен быть выполнен на компьютере с одинаковым межстрочным интервалом (1,5) в текстовом редакторе Microsoft Word. Текст набирается нежирным шрифтом Times New Roman.Отчет выполняется на листах с одной стороны, разборчиво, аккуратно, четко. Текст отчета следует располагать, соблюдая следующие размеры полей:

- левое – 30 мм;
- правое – 10 мм;
- верхнее – 15 мм;
- нижнее – 20 мм.

Листы отчета подшиваются в папку-скоросшиватель; написанный текст рекомендуется тщательно проверить. Текст отчета подразделяется на отдельные разделы (вопросы), каждый из которых должен содержать заголовок, соответствующий содержанию.

1. Титульный лист

Титульный лист является первой страницей отчета о прохождении практики и служит источником информации, необходимой для проверки и регистрации отчета.

На титульном листе отчета должны быть отражены следующие реквизиты:

- наименование вуза (Автономная некоммерческая организация высшего образования «Белгородский университет кооперации, экономики и права»);
- название кафедры, ответственной за прохождение практики;
- сведения о студенте-практиканте;
- сведения о руководителе практики от БУКЭП;
- год выполнения отчета.

2. Содержание

Содержание отчета о прохождении практики должно включать перечень всех вопросов, предназначенных для изучения согласно программе практики, приложения и индивидуальное задание с указанием номеров страниц, с которых начинаются указанные элементы отчета. В содержание отчета включается введение, основная часть, заключение

3. Приложения

В приложении к отчету должны содержаться материалы, имеющие отношение к содержанию отчета и деятельности объекта прохождения практики. На каждое приложение необходимо сделать ссылку в тексте отчета.

4. Индивидуальное задание

Индивидуальное задание выдается практиканту руководителем практики от университета.

Допуском к прохождению промежуточной аттестации является предоставление обучающимся на кафедру, выполненного в соответствии с требованиями отчета по практике.

6.2. Дневник прохождения практики (оформление дневника)

В ходе практики студент ведет заполнение дневника. Цель дневника – показать степень полноты выполнения студентом программы учебной практики. В дневнике отражаются каждодневные итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы.

6.3. Аттестационный лист (Приложение)

6.4. Отзыв-характеристика на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период практики

7. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ) ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) - представлены в приложении 2 к рабочей программе практики.

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ЭЛЕКТРОННЫХ РЕСУРСОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1. Перечень учебной литературы и электронных ресурсов, необходимых для проведения практики

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания
1	2	3	4
1	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 247 с. https://book.ru/book/934333	Васюкова, А.Т.	2020, КноРус
2	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение : учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — Москва : КноРус, 2020. — 222 с. https://www.book.ru/book/934353	Васюкова, А.Т.	2020, М.: КНОРУС
3	Оборудование предприятий общественного питания. Механическое оборудование: методические указания и задания для лабораторных занятий и самостоятельной работы(для студентов среднего профессионального образования специальности "Технология продукции общественного питания")	Чуев С. А., Ковальченко Н. А.	2019, БУКЭП
4	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания.- К. : Арий, М. : Лада, 2019.-688 с.	Здобнов А. И., Цыганенко В. А.	2019, Лада

8.2. Перечень нормативных документов

№ п/п	Наименование официального документа	Вид документа	Дата принятия, номер	Источник официального опубликования
1	2	3	4	5
1	Общественное питание. Термины и определения.	Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013	№ ГОСТ 31985-2013 от 01.01.2015	Официальное издание Медгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации, Стандартинформ Москва, 2014.

9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

- -www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»
- -http://pelmen4eg.ru - Журнал «Гастроном»
- -www.pitportal.ru – Весь общепит России
- - povarenok.ru – Кулинарные рецепты. Горячие блюда
- - 0zd.ru›kulinariya_i_produkty_pitaniya…zakuski.html «Рецепты холодных блюд и закусок»
- - patenty.info›zakuska/holodnie-zakuski «Кулинарная книга»

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ЭЛЕКТРОННУЮ БИБЛИОТЕКУ), СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

10.1. Перечень информационных технологий, используемых при ПРОХОЖДЕНИИ данной ПРАКТИКИ

- технологии электронного обучения, мультимедийные технологии, СДО "Прометей"

10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Microsoft Word 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30

  Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 15.02.2023)

- Microsoft Excel 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30

  Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 15.02.2023)

- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

  Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 15.02.2023)

- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

  Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 15.02.2023)

- Microsoft Access 2016

  Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 15.02.2023)

- Chrome

  Свободное ПО. URL: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html. (дата обращения 15.02.2023)

- Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.

  Свободное ПО. URL: https://www.adobe.com/legal/terms.html. (дата обращения 15.02.2023)

- 7zip

  Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 15.02.2023)

- Microsoft PowerPoint 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30

  Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 15.02.2023)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
BOOK.ru	Договор с ООО "КноРус медиа" № 18507305 от 30.06.2022 г.	с 01.09.2022 по 31.08.2023
Троицкий мост	Договор с ООО "ИТК Троицкий мост" № 3106/22С от 22.06.2022 г.	с 01.09.2022 по 31.08.2023
Университетская библиотека онлайн	Договор с ООО "НексМедиа" № 102-06/2022 от 28.06.2022 г.	с 01.09.2022 по 31.08.2023

10.4. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс	Договор с ООО «Инфо-Комплекс Плюс»	с 01.09.2018 по бессрочно
Электронный периодический справочник "Система Гарант"	Договор с ООО "Гарант-Плюс" № ОО-67 395 от 14.12.2022 г.	с 01.01.2023 по 31.12.2023

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Организации (предприятия) для прохождения практики:

— Курский областной союз потребительских обществ

12. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В случае обучения в университете обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) практика организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Определение места практики

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом состояния их здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся. При определении места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом выполняемых обучающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, вида профессиональной деятельности и характера труда.

Обучающиеся данной категории могут проходить практику в профильных организациях (на предприятиях, в учреждениях), определенных для учебной группы, в которой они обучаются, если это не создает им трудностей в прохождении практики и освоении программы практики.

При наличии необходимых условий для освоения программы практики и выполнения индивидуального задания (или возможности создания таких условий) практика обучающихся данной категории может проводиться в структурных подразделениях Белгородского университета кооперации, экономики и права.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие

места, предоставляемые предприятием (организацией, учреждением), должны соответствовать следующим требованиям:

- *для инвалидов по зрению–слабовидящих:* оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций; оборудование рабочего места видеоувеличителями, лупами;

- *для инвалидов по зрению–слепых:* оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;

- *для инвалидов по слуху-слабослышащих:* оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

- *для инвалидов по слуху-глухих:* оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

- *для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата:* оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

Особенности содержания практики

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от университета с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10-15-минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

Особенности руководства практикой

Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от университета и от предприятия (организации, учреждения);

- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

- помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников предприятия (организации, учреждения). Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его

выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

Особенности учебно-методического обеспечения практики

Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

Программа практики составлена на основании ФГОС СПО, учебного плана по специальности Поварское и кондитерское дело

Программа практики ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы, в рамках установленных ФГОС СПО.

Все дополнения и изменения вносятся до начала учебного года в лист «Дополнения и изменения к программе практики на 20__/20__ учебный год», который является неотъемлемой частью программы практики.

Автор(ы):	Маньшин А.А.	Доцент	Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Сечина Т.В.	Председатель Правления	Потребительское общество "Солнцевское"
Рецензент:	Тутов Н.Д.	Доцент	Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП

Программа практики рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии. Протокол от 15.02.2023 г. № 6а

Программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин от 15.02.2023 г., протокол № 6а

Зав. кафедрой	товароведно-технологических дисциплин	к.т.н.	Тутов Н.Д.
Декан факультета	факультет среднего профессионального образования		Зубкова Т.А.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»

КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)
Кафедра товароведно-технологических дисциплин

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института, профессор
_____ Пасечко Л.А.
"31" августа 2023 г.

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ НА 2023/2024 УЧЕБНЫЙ ГОД

"Производственная практика"

Уровень образовательной программы	среднее профессиональное образование
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения	Очная
Курс	3, 4
Семестр	5, 6, 7
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

КУРСК 2023

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ЭЛЕКТРОННУЮ БИБЛИОТЕКУ), СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

10.1. Перечень информационных технологий, используемых при ПРОХОЖДЕНИИ данной ПРАКТИКИ

- технологии электронного обучения, мультимедийные технологии, СДО "Прометей"

10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

- Microsoft Word 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30
  Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2023)
- Microsoft Excel 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30
  Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2023)
- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт
  Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2023)
- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт
  Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2023)
- Microsoft Access 2016
  Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2023)
- Chrome
  Свободное ПО. URL: https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html. (дата обращения 31.08.2023)
- Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.
  Свободное ПО. URL: https://www.adobe.com/legal/terms.html. (дата обращения 31.08.2023)
- 7zip
  Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 31.08.2023)
- Microsoft PowerPoint 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30
  Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2023)

10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
BOOK.ru	Договор с ООО "КноРус медиа" № 18507305 от 30.06.2022 г.	с 01.09.2022 по 31.08.2023
Университетская библиотека онлайн	Договор с ООО "НексМедиа" № 102-06/2022 от 28.06.2022 г.	с 01.09.2022 по 31.08.2023

10.4. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс	Договор с ООО «Инфо-Комплекс Плюс»	с 01.09.2018 по бессрочно
Электронный периодический справочник "Система Гарант"	Договор с ООО "Гарант-Плюс" № ОО-67 395 от 14.12.2022 г.	с 01.01.2023 по 31.12.2023

Программа практики составлена на основании ФГОС СПО, учебного плана по специальности Поварское и кондитерское дело

Программа практики ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы, в рамках установленных ФГОС СПО.

Все дополнения и изменения вносятся до начала учебного года в лист «Дополнения и изменения к программе практики на 20__/20__ учебный год», который является неотъемлемой частью программы практики.

Автор(ы):	Маньшин А.А.	Доцент	Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Сечина Т.В.	Председатель Правления	Потребительское общество "Солнцевское"
Рецензент:	Тутов Н.Д.	Доцент	Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП

Дополнения и изменения, которые вносятся в программу практики, обсуждены и одобрены на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин от 31.08.2023 г., протокол № 1

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин к.т.н. _____ Тутов Н.Д.

Декан факультета факультет среднего профессионального образования _____ Зубкова Т.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНО ВО "БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА"; БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА; БУКЭП, Пасечко Лиана Анатольевна, Руководитель

02.10.23 09:07 (MSK) Сертификат 01B651CF0046AFB0A546696FD0C2A2DD61