

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| код | Вид профессиональной деятельности | Трудовые действия | Необходимые умения | Необходимые знания |
| ПМ.01 – ПМ.06 | Приготовление блюд из овощей и грибов Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста Приготовление супов и соусов Приготовление блюд из рыбы Приготовление блюд из мяса и домашней птицыПриготовление и оформление холодных блюд и закусок | Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям (ПС)Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий (WS) | * Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения (ПС)
* Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий(WS)
* Заботиться о своем внешнем виде; (WS)
* Быть вежливыми и дружелюбными (WS)
* Уметь распределить ингредиенты по категориям согласно их питательным свойствам, и обрабатывать их соответственно(WS)
* Рачительно относиться ко всем товарам; (WS)
* Уметь определить различия между блюдами особого и обычного меню; (WS)
 | * Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям (ПС)
* Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента (ПС)
* Сезонность продуктов(WS)
* Стандартные рецепты (WS)
* Различные культурные традиции, связанные с едой(WS)
 |
| ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков | Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям | * учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы(WS)
 | * Дизайн оформление и правила подачи горячих и холодных десертов в различных условиях в соответствии с традициями и современными тенденциями(WS)
 |

Условные обозначения:

ПС – профессиональный стандарт

WS – стандарты WORLDSKILLS