

Приложение 1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Матрица компетенций выпускника
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Код и наименование специальности

2023 г.

		Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело					
		Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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 деятельности подчиненного персонала
Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)							
33.011 Повар							
ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	A/01.3	ПК 1.1. ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 3.1			
	A/02.3	ПК 1.2. ПК 1.4	ПК 2.2	ПК 3.2			
ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/01.4	ПК 1.1. ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 3.1			
	B/02.4	ПК 1.2. ПК 1.4	ПК 2.3 ПК 2.8	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7			
ОТФ С Организация и контроль текущей	C/01.5	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4			

деятельности бригады поваров				ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7			
	C/02.5	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	ПК 2.3 ПК 2.4	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7			
	C/03.5	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7			
33.010 Кондитер							
ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	A/01.3				ПК 4.1	ПК 5.1	
	A/02.3				ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	
ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	B/01.4				ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	
	B/02.4				ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	
ОТФ С	C/01.5						ПК 6.1

Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров							ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	C/02.5						ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	C/03.5						ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
33.014 Пекарь							
ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	A/01.3						ПК 5.1
	A/02.3						ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6
ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	B/01.4						ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6
	B/02.4						ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6
	B/03.4						ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6

	В/04.4					ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	
	В/05.4					ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	
ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	С/01.5						ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	С/02.5						ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	С/03.5						ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция