Приложение 1

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

Матрица компетенций выпускника

43.01.09 «Повар, кондитер»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
2150C046E71AC3A606E8ACA64E5913D5
Владелец: Ляшок Сергей Иванович
Действителен: с 12.09.2023 до 05.12.2024

2023 г.

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		**Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**				
		ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
33.011 Повар						
ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.04	*ПК 1.1*	*ПК 2.1*	*ПК 3.1*	*ПК 4.1*	
	В/02.04	*ПК 1.2*	*ПК 2.2*	*ПК 3.2*	*ПК 4.2*	
		ПК 1.3	*ПК 2.3*	*ПК 3.3*	*ПК 4.3*	
		ПК 1.4	*ПК 2.4*	*ПК 3.4*	*ПК 4.4*	
			ПК 2.5	*ПК 3.5*	*ПК 4.5*	
			ПК 2.6	*ПК 3.6*		
			ПК 2.7			
			ПК 2.8			
33.011 Кондитер						
ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	*В/01.4*					*ПК 5.1*
	В/02.4					*ПК 5.2*
						ПК 5.3
						ПК 5.4
						ПК 5.5

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