**Приложение 1**

к ПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Матрица компетенций выпускника**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**2023 г.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Трудовые функции  в соответствии  с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами** | | **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 раз личных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассорти мента 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 под чиненного персонала |
| **33.011 Повар** | |  |  |  |  |  |  |
| **ОТФ В**  Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/01.4 | ПК 1.1 | ПК 2.1 | ПК 3.1 | ПК 4.1 | ПК 5.1 |  |
| ТФ В/02.4 | ПК 1.2  ПК 1.3  ПК 1.4 | ПК 2.3  ПК 2.4  ПК 2.5  ПК 2.6  ПК 2.7  ПК 2.8 | ПК 3.3  ПК 3.4  ПК 3.5  ПК 3.6  ПК 3.7 | ПК 4.2  ПК 4.3  ПК 4.4  ПК 4.5 | ПК 5.3  ПК 5.4  ПК 5.5  ПК 5.6 |  |
| **ОТФ С**  Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров | ТФ С/01.5 |  |  |  |  |  | ПК 6.1 |
| ТФ С/02.5 |  |  |  |  |  | ПК 6.2 |
| ТФ С/03.5 |  |  |  |  |  | ПК 6.3 |
| **ОТФ D**  Управление текущей деятельностью кухни организации питания | ТФ D/01.6 |  |  |  |  |  | ПК 6.2 |
| ТФ D/02.6 |  |  |  |  |  | ПК 6.3 |
| ТФ D/03.6 |  |  |  |  |  | ПК 6.4 |
| ТФ D/04.6 |  |  |  |  |  | ПК 6.5 |
| **33.014 Пекарь** | |  |  |  |  |  |  |
| **ОТФ А**  Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря | ТФ А/01.3 |  |  |  |  | ПК 5.1 |  |
| **ОТФ В**  Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | ТФ В/01.4 |  |  |  |  | ПК 5.2 |  |
| ТФ В/04.4 |  |  |  |  | ПК 5.3 |  |
| ТФ В/05.4 |  |  |  |  | ПК 5.4 |  |
| **ОТФ С**  Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей | ТФ С/01.5 |  |  |  |  |  | ПК 6.1 |
| ТФ С/02.5 |  |  |  |  |  | ПК 6.2 |
| ТФ С/03.5 |  |  |  |  |  | ПК 6.3 |
| **ОТФ D**  Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства | ТФ D/01.6 |  |  |  |  |  | ПК 6.4 |
| ТФ D/02.6 |  |  |  |  |  | ПК 6.5 |
| ТФ D/03.6 |  |  |  |  |  | ПК 6.4 |
| **33.010 Кондитер** | |  |  |  |  |  |  |
| **ОТФ В**  Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | ТФ В/02.4 |  |  |  |  | ПК 5.5 |  |
| **ОТФ С**  Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров | ТФ С/01.5 |  |  |  |  |  | ПК 6.1 |
| ТФ С/02.5 |  |  |  |  |  | ПК 6.2 |
| ТФ С/03.5 |  |  |  |  |  | ПК 6.3 |
| **ОТФ D**  Управление текущей деятельностью кондитерского цеха | ТФ D/01.6 |  |  |  |  |  | ПК 6.4 |
| ТФ D/02.6 |  |  |  |  |  | ПК 6.5 |
| ТФ D/03.6 |  |  |  |  |  | ПК 6.4 |

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