

Матрица компетенций выпускника
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2025 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 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 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	

			ПК 2.7 ПК 2.8				
ОТФ С	ТФ С/01.5						ПК 6.1
Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/02.5						ПК 6.2
	ТФ С/03.5						ПК 6.3
ОТФ D	ТФ D/01.6						ПК 6.2
Управление текущей деятельностью кухни организации питания	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	ТФ А/01.3					ПК 5.1	
Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря							
ОТФ В	ТФ В/01.4					ПК 5.2	
Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/04.4					ПК 5.3	
	ТФ В/05.4					ПК 5.4	
ОТФ С	ТФ С/01.5						ПК 6.1
Организация и контроль текущей	ТФ С/02.5						ПК 6.2

деятельности работников бригады пекарей	ТФ С/03.5						ПК 6.3
ОТФ D	ТФ D/01.6						ПК 6.4
Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	ТФ D/02.6						ПК 6.5
	ТФ D/03.6						ПК 6.4
33.010 Кондитер							
ОТФ В	ТФ В/02.4					ПК 5.5	
Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента							
ОТФ С	ТФ С/01.5						ПК 6.1
Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/02.5						ПК 6.2
	ТФ С/03.5						ПК 6.3
ОТФ D	ТФ D/01.6						ПК 6.4
Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	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