|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Обобщенная трудовая функция** | **Трудовая функция** | **Нормативный документ/ЗУН** | **Модуль** | **Константа/вариатив** | **КО** |
| Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе  Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции | ПС: 33.010, ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер; ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания; ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; ФГОС СПО 260105.02 Кондитер сахаристых изделий | Модуль1 (А)- Мучные кондитерские изделия | Константа | [49](file:///C:\Users\п\Downloads\Приложение-3.-Матрица-конкурсного-задания.xlsx#RANGE!A1) |
| Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе  Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции | ПС: 33.010, ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер; ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания; ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; ФГОС СПО 260105.02 Кондитер сахаристых изделий | Модуль 2 (Б) - Кондитерские изделия | Вариатив | [11](file:///C:\Users\п\Downloads\Приложение-3.-Матрица-конкурсного-задания.xlsx#RANGE!A1) |
| Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе  Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции | ПС: 33.010, ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер; ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания; ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; ФГОС СПО 260105.02 Кондитер сахаристых изделий | Модуль 3 (В) - Шоколад | Константа | [13](file:///C:\Users\п\Downloads\Приложение-3.-Матрица-конкурсного-задания.xlsx#RANGE!A1) |
| Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе  Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции | ПС: 33.010, ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер; ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания; ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; ФГОС СПО 260105.02 Кондитер сахаристых изделий | Модуль 4 (Г) - Моделирование из различных материалов | Константа | [13](file:///C:\Users\п\Downloads\Приложение-3.-Матрица-конкурсного-задания.xlsx#RANGE!A1) |
| Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе  Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции | ПС: 33.010, ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер; ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания; ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; ФГОС СПО 260105.02 Кондитер сахаристых изделий | Модуль 5 (Д) - Демонстрационный образец (презентационная скульптура из шоколада/карамели) | Вариатив | [14](file:///C:\Users\п\Downloads\Приложение-3.-Матрица-конкурсного-задания.xlsx#RANGE!A1) |
|  |  |  |  |  | 100 |