|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 работеИзготовление, 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%3A%5CUsers%5C%D0%BF%5CDownloads%5C%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5-3.-%D0%9C%D0%B0%D1%82%D1%80%D0%B8%D1%86%D0%B0-%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BA%D1%83%D1%80%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D0%B7%D0%B0%D0%B4%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F.xlsx#RANGE!A1) |
| Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работеИзготовление, 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%3A%5CUsers%5C%D0%BF%5CDownloads%5C%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5-3.-%D0%9C%D0%B0%D1%82%D1%80%D0%B8%D1%86%D0%B0-%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BA%D1%83%D1%80%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D0%B7%D0%B0%D0%B4%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F.xlsx#RANGE!A1) |
| Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работеИзготовление, 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%3A%5CUsers%5C%D0%BF%5CDownloads%5C%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5-3.-%D0%9C%D0%B0%D1%82%D1%80%D0%B8%D1%86%D0%B0-%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BA%D1%83%D1%80%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D0%B7%D0%B0%D0%B4%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F.xlsx#RANGE!A1) |
| Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работеИзготовление, 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%3A%5CUsers%5C%D0%BF%5CDownloads%5C%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5-3.-%D0%9C%D0%B0%D1%82%D1%80%D0%B8%D1%86%D0%B0-%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BA%D1%83%D1%80%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D0%B7%D0%B0%D0%B4%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F.xlsx#RANGE!A1) |
| Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работеИзготовление, 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%3A%5CUsers%5C%D0%BF%5CDownloads%5C%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5-3.-%D0%9C%D0%B0%D1%82%D1%80%D0%B8%D1%86%D0%B0-%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BA%D1%83%D1%80%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D0%B7%D0%B0%D0%B4%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F.xlsx#RANGE!A1) |
|   |   |   |   |   | 100 |