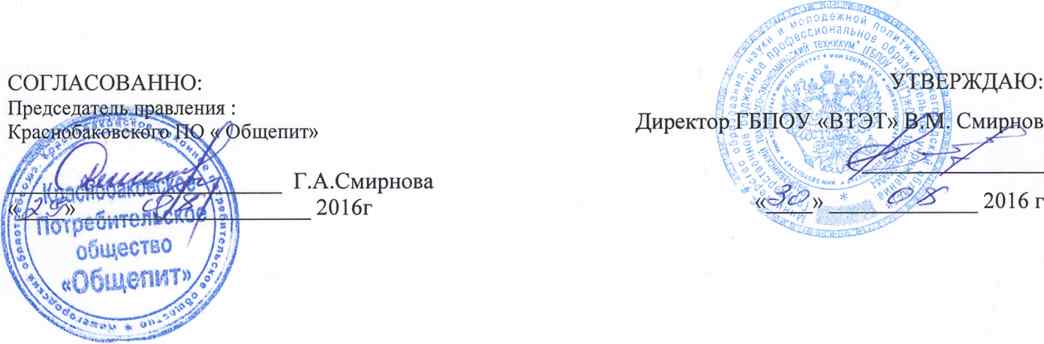
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Варнавинский технолого - экономический техникум»  
Краснобаковский филиал



Основная профессиональная образовательная программа среднего

образования

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

квалификация: повар, кондитер

форма обучения: очная

нормативный срок обучения - 2 года 10 мес.

на базе основного общего образования

D:\Users\Desktop\филиал\повар\media\image2.jpeg

р. п. Красные Баки  
2016г.

**1. Общие положения**

**1.1** Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных техникумом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание усло­вия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по профессии и включает в себя учебный план, ра­бочие программы дисциплин, профессиональных модулей, другие методиче­ские материалы, обеспечивающие подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабо­чих программ профессиональных модулей, программ практики, методиче­ских материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производ­ственной, общественной и иной деятельности студентов и работников техни­кума.

**1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер составляют:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273 – ФЗ.
2. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. N 798, зарегистрирован в Минюсте России 20.08.2013 г. № 29749.
3. ПРИКАЗ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.
5. Устав ГБПОУ «Варнавинский технолого – экономический техникум».
6. Положения о разработке и утверждении основных образовательных программ среднего профессионального образования ГБПОУ «ВТЭТ».

**1.3. Нормативный срок освоения ОПОП**

Нормативный срок освоения ОПОП базовой подготовки по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» при очной форме получения образования составляет:

на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

**2. Характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

**2.1. Область профессиональной деятельности:**

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

**2.1. Объекты профессиональной деятельности:**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

* основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
* технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
* посуда и инвентарь;
* процессы и операции приготовления продукции питания.

**2.3. Виды профессиональной деятельности**

Обучающийся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

* Приготовление блюд из овощей и грибов.
* Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
* Приготовление супов и соусов.
* Приготовление блюд из рыбы.
* Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
* Приготовление холодных блюд и закусок.
* Приготовление сладких блюд и напитков.
* Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

**3. Компетенции выпускника ОПОП СПО, формируемые в результате освоения данной ОПОП СПО**

**Повар, кондитер (базовой подготовки)**

Выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способности:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Повар, кондитер (базовой подготовки) должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности**:**

*1. Приготовление блюд из овощей и грибов.*

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

*2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.*

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

*3. Приготовление супов и соусов.*

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

*4. Приготовление блюд из рыбы.*

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

*5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.*

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

*6. Приготовление холодных блюд и закусок.*

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

*7. Приготовление сладких блюд и напитков.*

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

*8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.*

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер базовой подготовки**

**4.1** В соответствии с п.19 Типового положения об учреждении СПО и ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется:

- учебным планом;

- календарным учебным графиком;

- рабочими программами учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей);

- оценочные и методические материалы, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

Образовательная программа предусматривает изучение следующих учебных циклов:

* -общеобразовательного;
* общепрофессионального;
* и разделов:
* учебная практика;
* производственная практика (по профилю специальности);
* промежуточная аттестация;
* государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть ОПОП по циклам составляет около 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть - около 30% дает воз­можность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответ­ствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Для реализации основной профессиональной образовательной программы профессии имеются разработанные преподавателями и рассмотренные на ЦК рабочие программы всех дисциплин и профессиональных модулей

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Обязательная часть профессионального цикла ОПОП предусматри­вает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» составляет 67 часов, из них на освоение основ военной службы – 35 часов.

Максимальный объем учебных занятий, обучающихся составляет не более 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудитор­ной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освое­нии основной образовательной программы в очной форме обучения составляет 36 академических часов. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Проме­жуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освое­ние соответствующего модуля или дисциплины. Количество экзаменов в каж­дом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по оч­ной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10.

Аудиторная нагрузка обучающихся предполагает лекционные, семинарские, практические виды занятий. Внеаудиторная нагрузка по количеству часов примерно равна аудиторной и предполагает написание рефератов, выполнение расчетных заданий, а также подготовку к экзаменам. Самостоятельная работа студентов со­ставляет в целом по образовательной программе 50% от обязательной учебной нагрузки. Самостоятельная работа организуется в изучении дополнительной литературы, выполнения индивидуальных заданий, направленных на формирование таких компетенций, как способность к само­развитию, самостоятельному поиску информации, овладение навыками сбора и обработки информации, что позволяет сформировать профес­сиональные качества.

4.2 Рабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла

Базовые дисциплины

1. Программа Русский язык и литература. Русский язык

2. Программа Русский язык и литература. Литература

3. Программа Иностранный язык

4. Программа Математика

5. Программа История

6. Программа Физическая культура

7. Программа ОБЖ

8. Программа Информатика

9. Программа Обществознание (включая экономику и право)

10. Программа Экономика

11. Программа Право

12. Программа Естествознание

13. Программа География

14. Программа Экология

Предлагаемые дисциплины

15. Программа Химия в кондитерском и поварском деле

16. Программа Биология в кулинарии

17. Программа Физические явления на кухне

18. Основы безопасности в кондитерском и поварском деле

4.3 Программы дисциплин профессионального цикла

3.4.1. Программа ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

3.4.2. Программа ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

3.4.3. Программа ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

3.4.4. Программа ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности.

3.5.5. Программа ОП.05 Безопасность жизнедеятельности.

**4.4. Программы профессиональных модулей и междисциплинарных курсов**

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.

МДК.01.01Технология обработки сырья и приготовление блюд из грибов и овощей

УП.01

ПП.01

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

МДК.02.01Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

УП.02

ПП.02

ПМ.03 Приготовление супов и соусов.

МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов

УП.03

ПП.03

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.

МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы

УП.04

ПП.04

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы

УП.05

ПП.05

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок

УП.06

ПП.06

ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков.

МДК.07.01Технология приготовления сладких блюд и напитков

УП.07

ПП.07

ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

УП.08

ПП.08

**5. Программы учебной и производственной практик**

В соответствии с ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер обеспечения практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика (по профессии) проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Общий объем учебной практики (588 часов) и производственной практики (по профессии) составляет (886 часов).

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимися задач практики, отзыва руководителей практики об уровне его знаний и квалификации. По результатам аттестации выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно». Оценка по практике вносится в приложение к диплому.

Базами производственной практики являются учреждения и подразделения, осуществляющие функции поварского и кондитерского дела.

**Цель учебной практики** - углубление знаний, освоение профессиональных компетенций и приобретение практического опыта по основному виду профессиональной деятельности: Обеспечение реализации прав граждан в сфере пенсионного обеспечения и социальной защиты.

**Цель производственной практики** - закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения профессиональных модулей, а также сбор, систематизация и обобщение практического материала в т.ч. для использования в выпускной квалификационной работе.

Задачами производственной практики являются изучение нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, разрабатываемым обучающимся в выпускной квалификационной работе (дипломной работе); анализ деятельности организации по направлению, соответствующему теме дипломной работы; разработка рекомендаций по ее совершенствованию.

Обучающиеся проходят практику по направлению техникума на основе до­говоров с предприятиями и учреждениями.

В процессе прохождения производственной практики обучающиеся находятся на рабочих местах и выполняют часть обязанностей штатных работников, как внештатные работники, а при наличии вакансии практикант может быть зачислен на штатную должность с выплатой заработной платы. Зачисление обучающихся на штатные должности не освобождает их от выполнения программы практики.

Места и условия проведения практик оговорены в договорах о прохождении практики на предприятиях.

**7. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»**

**7.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образова­тельного процесса при реализации ОПОП СПО**

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисцип­линам и профессиональным модулям основной профессиональной образова­тельной программы. Содержание каждой из таких учебных дисциплин и про­фессиональных модулей представлено в локальной сети образовательного уч­реждения.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформи­рованной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными из­даниями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 5 лет, обеспеченность учебной литературой составляет в среднем 1 экз. на человека.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официаль­ные, справочно-библиографические и специализированные периодические из­дания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обу­чающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru), Консультант плюс.

**7.2. Кадровое обеспечение ОПОП СПО**

В техникуме сформирован высококвалифицированный инженерно-педагогический коллектив. Его основу составляют штатные преподаватели, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла; эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**7.3. Основные материально-технические условия для реализации об­разовательного процесса в соответствии с ОПОП СПО**

Техникум для реализации ОПОП СПО располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение теоретических и лабораторно-практических занятий студентов по всем дисциплинам учебного плана, обучающихся и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации ОП СПО в техникуме имеются:

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Наименование** |
|  | **Кабинеты** |
|  | Русского языка и литературы |
|  | Химии и биологии |
|  | Математики |
|  | Физика |
|  | ОБЖ |
|  | Иностранных языков, географии |
|  | Истории, обществознания, право, экономика |
|  | Информатики и ИКТ, с выходом в сеть Интернет. |
|  | Технология кулинарного и кондитерского производства |
|  | **Лаборатории** |
|  | Кулинария |
|  | Кондитерская |
|  | **Спортивный комплекс** |
|  | Спортивный зал |
|  | **Залы** |
|  | Библиотека |
|  | Актовый зал |

Техникум обеспечен необходимым компьютерным, мультимедийным оборудованием, комплектом лицензионного программного обеспечения.

**8. Оценка результатов освоения обучающимися ОПОП СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

**8.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

* текущий контроль;
* промежуточная аттестация.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль по учебным дисциплинам общеобразовательного и профессионального циклов проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация по общеобразовательному циклу проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

Формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла являются зачет, дифференцированный зачет и экзамен. По междисциплинарным курсам в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации является экзамен. Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и квалификационных экзаменов по профессиональным модулям планируется непосредственно после окончания освоения соответствующих программ. Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация по учебной и производственной практике (по профилю) проводится в форме дифференцированного зачета.

С целью проверки форсированности компетенций и готовности к выполнению определенного вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится квалификационный экзамен.

**Государственная итоговая аттестация** включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования, успешно прошедший все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Членами государственной экзаменационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по профессии среднего профессионального образования: Повар, кондитер.