

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЁННОЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ УЧЕБНО-
ВОСПИТАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗАКРЫТОГО ТИПА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
(ГКСУВУЗТ ОШ КК)

УТВЕРЖДЕНО
решением педагогического совета
от 29.08.2019 года протокол №1

Председатель.

Н.А. Лысенков



АДАПТИРОВАННАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Профессия
16675 Повар

Форма обучения очная

Квалификация выпускника
повар 2 разряда

2019 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная профессиональная образовательная программа для обучающихся с ОВЗ и ЗПР разработана в соответствии с частью 1 статьи 79 Федерального закона № 273 от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»). Вышеуказанный закон устанавливает, что «содержание образования и условия организации обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) определяются адаптированной образовательной программой.

Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона «Об образовании» и Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии «Повар», утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 8 сентября 2015 г №610 н. Код по Перечню профессий профессиональной подготовки 166757. Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Профессиональный стандарт, утв. Приказом Минтруда России от 25.12.2014 № 1150н;
- Федеральный закон от 29.12. 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Государственная программа РФ «Доступная среда» на 2011 - 2020 годы, утвержденная постановлением Правительства РФ от 01.12.2015 г. № 1297;
- Государственная программа РФ «Развитие образования» на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 15 мая 2013 г. № 792-р;
- Федеральный закон Российской Федерации от 25 декабря 2008 г. N 287-ФЗ «О внесении изменений в Закон Российской Федерации «О занятости населения в Российской Федерации»;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.01 №3477 "Об утверждении Перечня профессий профессиональной подготовки";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 августа 2013 г. № 1008 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»
- Письмо Департамента государственной политики в сфере образования и науки Минобрнауки России от 27.12.2009 № 03-2672 с разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО.
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 4 июля 2014 г. № 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству,

содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей».

- Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ от 18.11.2015 г. Министерство образования и науки РФ.

- Краевые методические рекомендации по проектированию дополнительных общеобразовательных 2017 г.

- Устав ГКСУВУЗТ ОШ КК

Программа включает требования к результатам ее освоения, структуре и содержанию подготовки, а также условиям ее реализации.

Адаптированная профессиональная образовательная программа разработана для следующих категорий обучающихся:

- детей с ОВЗ (особые возможности здоровья), получающих образование непосредственно в школе;

- детей с ЗПР (задержка психического развития), получающих образование непосредственно в школе.

Данная программа дает **возможность** детям с ОВЗ и ЗПР:

- освоить профессиональную образовательную программу на доступном им уровне;

- повысить уровень личностного развития и образования;

- восполнить пробелы предшествующего обучения и воспитания;

- повысить уровень познавательной и эмоционально-личностной сферы.

Программа **предусматривает**:

- организацию без барьерной, развивающей предметной среды;

- создание атмосферы эмоционального комфорта;

- формирование взаимоотношений в духе сотрудничества и принятия особенностей и возможностей каждого ребенка;

- использование вариативных форм получения образования;

- участие в образовательном процессе разных специалистов и педагогов:

- педагог дополнительного образования;

- педагог-психолог;

- воспитатели;

- медсестра.

Целевое назначение адаптированной образовательной программы:

Содействие получению учащимися с ограниченными возможностями здоровья качественного образования, необходимого для реализации образовательных запросов и дальнейшего профессионального самоопределения;

Оказание комплексной психолого-социально-педагогической помощи и поддержки обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и с задержкой психического развития в освоении профессиональной образовательной программы;

Социальная адаптация детей с ограниченными возможностями

здоровья посредством индивидуализации и дифференциации образовательного процесса;

Формирование социальной компетентности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, развитие адаптивных способностей личности для самореализации в обществе;

Освоение учащимися базового уровня знаний по всем изучаемым предметам, формирование межпредметных понятий в соответствии с требованиями государственного профессионального образовательного стандарта.

Формирование общей культуры, духовно-нравственного развития личности учащегося, их адаптации к жизни в обществе, воспитание гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, любви к окружающей природе, Родине, семье, формирование здорового образа жизни.

Задачи программы

1. Своевременное выявление детей с трудностями адаптации, обусловленными ограниченными возможностями здоровья.
2. Определение особых образовательных потребностей детей с ограниченными возможностями здоровья, детей -инвалидов.
3. Создание условий, способствующих освоению детьми с ограниченными возможностями здоровья основной образовательной программы основного или среднего общего образования и их интеграции в образовательной организации.
4. Разработка и реализация индивидуальных учебных планов, организация индивидуальных и (или) групповых занятий для детей с выраженным нарушением в физическом и (или) психическом развитии.
5. Обеспечение возможности обучения и воспитания по дополнительным образовательным программам и получения дополнительных образовательных услуг.
6. Оказание консультативной и методической помощи родителям (законным представителям) детей с ограниченными возможностями здоровья и детей – инвалидов по медицинским, социальным, правовым и другим вопросам.

Принципы разработки и реализации программы

Принцип гуманизации - предполагает осуществление личностно-ориентированного подхода, направленного на общее развитие личности с ОВЗ и ЗПР, его социализацию, максимальную интеграцию в современную жизнь.

Принцип индивидуального подхода - предполагает необходимость определения индивидуальной цели воспитания и обучения, отбора содержания, выбора форм и методов обучения для каждого ребенка с ОВЗ и ЗПР с учетом его профессиональных и образовательных потребностей,

возможностей и условий воспитания.

Принцип системности - обеспечивает единство образования, диагностики, коррекции и развития учащихся с ОВЗ и ЗПР, т. е. системный подход к анализу особенностей их развития и коррекции нарушений, а также всесторонний многоуровневый подход к решению проблем ребёнка;

Принцип интегрированного подхода - предполагает интеграцию обучения и коррекции путем включения в рабочую учебную программу коррекционной составляющей, ориентированной на первичные дефекты, представленные в структуре нарушений развития учащегося.

Принцип непрерывности - гарантирует непрерывность педагогической помощи учащимся с ОВЗ и ЗПР до полного решения проблемы или определения подхода к её решению.

Принцип комплексного взаимодействия всех участников образовательного процесса в ходе реализации АПОП - предполагает постоянное сотрудничество педагогов, психолога, администрации школы, медицинских работников и других специалистов для наиболее успешной реализации цели обучения учащегося с ОВЗ и ЗПР по АПОП.

Принцип приоритета самостоятельных форм образовательной деятельности - предполагает максимальную активность и самостоятельность учащегося в ходе обучения.

Требования к результатам освоения программы сформированы на основе квалификационных требований, предъявляемых к повару. В требованиях к результатам освоения рабочей программы описываются требования к умениям, приобретаемым в ходе освоения рабочей программы, указываются усваиваемые знания, на базе которых формируются умения и приобретается практический опыт приготовления пищи.

Структура и содержание программы представлены:

- рабочим учебным планом;
- рабочими программами с тематическими планами по учебным предметам;

В учебном плане содержится перечень учебных предметов с указанием объемов времени, отводимых на освоение предметов, включая объемы времени, отводимые на теоретическое и практическое обучение. В рабочем тематическом плане по учебному предмету раскрывается последовательность изучения разделов и тем, указывается распределение учебных часов по разделам и темам.

Требования к условиям реализации программы представлены требованиями к организации учебного процесса, учебно-методическому и кадровому обеспечению, а также правами и обязанностями спецшколы, осуществляющей подготовку поваров.

Требования к организации учебного процесса:

Учебные группы по подготовке поваров создаются численностью до

10 человек. Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателями и мастерами производственного обучения в соответствующей учетной документации.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 минут), а при производственном обучении – 3 академических часа (135 минут), включая время на подведение итогов, оформление документации.

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки поваров.

По завершению обучения проводится квалификационный экзамен в соответствии с Положением о порядке аттестации и присвоении квалификации лицам, овладевающим профессией «повар».

Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом и выдается свидетельство о прохождении обучения действующего образца.

Требования к результатам освоения программы

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы должен:

знать:

- виды, свойства, кулинарное использование, признаки доброкачественности и способы органолептической оценки качества картофеля, овощей, круп, грибов, макаронных и бобовых изделий, муки, творога, яиц, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов в др.;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.;
- рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, виды дефектов и способы их предупреждения в устранения при приготовлении блюд, кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) и технологию приготовления блюд из нее;
- правила раздачи (комплектования), сроки в условия хранения блюд и кулинарных изделий;
- порядок пользования Сборником рецептов блюд в кулинарных изделия для предприятия общественного питания.
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- приемы работы, способы организации труда и рабочего места;
- правила санитарии и гигиены;
- производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего трудового распорядка и противопожарные мероприятия;
- формы и системы заработной платы, условия оплаты труда;

- основные положения и формы подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих;

- полномочия трудовых коллективов и формы участия рабочих в управлении производством

уметь:

- производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.;

- промывать, очищать и нарезать овощи и зелень;

- потрошить рыбу, птицу, дичь;

- размораживать мясо, рыбу;

- обрабатывать субпродукты и др.;

- подготавливать сырье для изготовления теста;

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;

- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца, каши;

- формировать, панировать полуфабрикаты из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной);

- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;

- запекать овощные и крупяные изделия;

- процеживать, протирать, измельчать, формировать, начинять изделия;

- приготавливать различные виды теста (дрожжевое, бездрожжевое), формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;

- приготавливать блюда из концентрата; приготавливать бутерброды;

- порционировать, раздавать блюда массового спроса.

- соблюдать режим технологического процесса;

- соблюдать правила безопасной эксплуатации технологического оборудования;

- соблюдать нормы расхода сырья, полуфабрикатов;

- применять передовые приемы и способы организации труда и рабочего места;

- соблюдать правила безопасности труда, санитарии и гигиены, правила внутреннего распорядка и противопожарные мероприятия.

Количество часов на освоение образовательной программы:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – **735 часов**, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **288 часов**; учебной практики – 300 часов; производственной практики – **147 часа**.

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованном кабинете и лаборатории с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки повара 2- 3 разряда.

Основой профессиональной подготовки является производственное обучение, в процессе которого осваиваются единые требования к сырью и готовой продукции, определяется расход сырья при приготовлении блюд, кулинарных изделий, отрабатываются навыки подготовки сырья к производству, механической кулинарной и тепловой обработки продуктов, приготовления блюд, кулинарных изделий, оформления, порционирования и раздачи блюд массового спроса.

Производственное обучение проводится в лаборатории по профессии «повар». Производственная практика, включающая 132 часа проводится в конкретных производственных условиях предприятий питания.

Требования к кадровому обеспечению учебного процесса:

Мастера производственного обучения должны иметь образование не ниже среднего (полного) общего, непрерывный стаж не менее трех лет.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить повышение квалификации не реже 1 раза в 5 лет.

Права и обязанности организаций, осуществляющих подготовку поваров 2-3 разряда.

Организации, осуществляющие подготовку повар, обязаны:

- в рабочих программах подготовки обучающихся предусмотреть выполнение содержания программы подготовки повар

Организации, осуществляющие подготовку, имеют право:

- изменять последовательность изучения разделов и тем учебного предмета при условии выполнения программы учебного предмета;
- увеличивать количество часов, отведенных как на изучение учебных предметов, вводя дополнительные темы и упражнения, учитывающие региональные особенности

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	11
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ	13
3. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	13
4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	15
ПРИЛОЖЕНИЯ: РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ С ТЕМАТИЧЕСКИМ ПЛАНом УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	

1.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1.Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд, основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий;

технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления продукции питания.

1.2.Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей 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	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 7	Приготовление сладких блюд и напитков.
ПК.7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

	микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве											
1.3	Специальный курс	198										
1.3.1	Основы кулинарии	120	17	17	16	19	15	17	19			
1.3.2	Основы товароведения продовольственных товаров	30	10	6	3	6	5					
1.3.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	48	8	10	6		5	8	11			
2.	Практическое обучение	447										
2.1	Учебная практика	300	15	48	45	33	21	42	42	54		
2.2	Производственная практика	147								24	72	51
	Консультации	16										16
	Квалификационный экзамен	8										8
	Итого	735	78	81	72	72	60	69	78	78	72	75

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

Учебные дисциплины:

ОП.01 Основы микробиологии, санитария и гигиены предприятий общественного питания

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04 Экономические и правовые производственной деятельности

ОП.05 Калькуляция и учёт в общественном питании

ОП.06 Охрана труда

Профессиональные циклы:

- основы кулинарии;
- учебная практика;
- производственная практика.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы профессиональной переподготовки по рабочей профессии **Повар**, включает текущий контроль знаний и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и итоговая аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и условия проведения текущего контроля знаний и итоговой аттестации профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Профессиональная подготовка завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной и производственной практики.

Квалификационный экзамен проводится в 1 этап:

1-ый этап – проверка теоретических знаний и практических навыков на квалификационном экзамене.

По результатам итоговой аттестации выпускнику присваивается квалификационный разряд и выдаётся свидетельство установленного образца по профессии Повар.