ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ «ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАССМОТРЕНО:
на заседании методического совета
Протокол №4
«11» ноября 2026 года

УТВЕРЖДАЮ:
директор ГАПОУ ТО
«Голышмановский агропедколледж»
_____Е.Ю. Кибаров
«13» ноября 2026 года

ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по программе профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям рабочих, должностям служащих для выпускников школ, обучавшихся по специальным (коррекционным) программам VIII вида

16675 Повар

Квалификация: повар

2026 г.

Программа итоговой аттестации (далее ИА) составлена в соответствии с требованиями единых тарифно-квалификационных справочников, профессиональных стандартов к уровню подготовки выпускника по профессии 16675 Повар.

Программа ИА рассмотрена на заседании методического совета ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж», протокол №4 от 11.11.2026 года, утверждена директором колледжа.

Составители:

1. Усольцева Л.В.- заведующий учебной частью
2. Ячменёва Н.Н. – председатель методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения.
3. Савельева А.Н. - преподаватель.
4. Малькова Н.Н. – мастер производственного обучения.

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ:

ИП Дегтярев Сергей Александрович

(наименование предприятия)

руководитель / _____ / Дегтярев С.А.

должность подпись Ф.И.О.

«09» 11 2026 г.



СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование	стр.
1.	Общие положения	4
2.	Процедура проведения Итоговой аттестации	6
3.	Требования к выпускным практическим квалификационным работам, и методика их оценивания	8
4.	Порядок апелляции и пересдача итоговой аттестации	9
5.	Список литературы	11
6.	Приложения	12

1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа разработана для проведения итоговой аттестации выпускников по профессии 16675 Повар очной формы обучения на базе 9 классов (выпускников коррекционных школ) с присвоением квалификации:

- повар 3 разряда.

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение в ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» (далее - Колледж), является обязательной и проводится в соответствии со следующими документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ.
- Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской федерации» от 24.11.1995 №181-ФЗ (редакция от 29.12.2025).
- Приказ Минпросвещения России от 26 августа 2020г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
- Приказ Минобрнауки России от 14 июля 2023 г. №534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (редакция от 25.06.2026).
- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. №06-281).
- Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 16.04.2015 г. №01-50-174/07-1968 «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья».
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778).
- Адаптированная основная программа профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессии 16675 Повар 19293 Укладчик-упаковщик утвержденная приказом директора колледжа №79-о от 30.06.2025г.
- Профессиональный стандарт «Повар» утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 №113н**.**
- Адаптированная основная программа профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессии 16675 Повар 19293 Укладчик-упаковщик утвержденная приказом директора колледжа №69-о от 30.06.2026г.
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Цель ИА: определение соответствия уровня и качества подготовки выпускника требованиям единых тарифно-квалификационных справочников, профессиональных стандартов с последующей выдачей документов государственного образца об уровне образования и присвоении квалификации.

Программа ИА является частью программы профессионального обучения социально-профессиональной адаптации для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII вида (адаптивная), в соответствии

с едиными тарифно-квалификационными справочниками, профессиональными стандартами по профессии 16675 Повар для определения уровня профессиональной подготовки выпускника, соответствующего общим компетенциям (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Профессиональным компетенциям (ПК), соответствующим видам профессиональной деятельности (ВПД):

ВПД 1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

ВПД 2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Итоговая аттестация по профессии 16675 Повар проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде выполнения выпускной практической квалификационной работы (далее ВПКР)

2. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Программа ИА разрабатывается ежегодно цикловыми методическими комиссиями, рассматривается на заседании методического совета колледжа, согласовывается с представителем от числа работодателей и утверждается директором колледжа.

Подготовка и проведение ИА в виде защиты выпускной квалификационной работы проводятся в соответствии с Приказом Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и методическими рекомендациями колледжа по выполнению выпускной квалификационной работы.

К ИА допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные учебным планом по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные рабочим учебным планом колледжа, а также прошедшие все виды практик.

Выполнение выпускной практической квалификационной работы предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности, проводится с целью определения у выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по профессии 16675 Повар.

Тематика и содержание выпускных практических квалификационных работ разрабатывается мастером производственного обучения совместно с ведущими преподавателями профессиональных и специальных дисциплин, рассматривается на заседании методической комиссии, согласовывается с представителем от числа работодателей и утверждается директором колледжа.

Тематика ВПКР представлена в приложении 1.

На основании перечня тем руководитель оформляет индивидуальное задание на выпускную практическую квалификационную работу для каждого выпускника.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в лаборатории. Руководитель ВПКР (мастер производственного обучения) своевременно готовит рабочие места, материалы, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается задание с указанием содержания работы, рабочего места.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии экзаменационной комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в протокол.

ИА выпускников по программе профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям рабочих для выпускников школ, обучающимся по специальным программам VIII вида по профессии 16675 Повар проводится в сроки, установленные календарным учебным графиком:

Виды ИА	Количество недель	Сроки проведения ИА
Защита выпускной практической квалификационной работы	1	с 24.06.2027г. по 30.06.2027г.

Для проведения ИА выпускников создается экзаменационная комиссия (ЭК). Состав ЭК утверждается приказом директора. ЭК формируется колледжем из: преподавателей колледжа, реализующих общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули профессионального цикла программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям рабочих, должностям служащих для выпускников школ, обучающимся по специальным программам VIII вида; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся.

ЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем ЭК утверждается лицо, не работающее в колледже, из числа: руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников. Заместителем председателя утверждается лицо, работающее в колледже, из числа руководящих работников. ЭК действует в течение одного календарного года.

ЭК руководствуется в своей деятельности Порядком проведения итоговой аттестации по программам профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям рабочих, должностям служащих для выпускников школ, обучающимся по специальным программам VIII вида; Программой итоговой аттестации; локальными нормативными актами колледжа и учебно-методической документацией, разрабатываемой колледжем на основе единых тарифно-квалификационных справочников, профессиональных стандартов.

Основные функции экзаменационной комиссии:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускников и его соответствие требованиям единых тарифно-квалификационных справочников, профессиональных стандартов по профессии 16675 Повар;
- принятие решения о присвоении уровня квалификации по результатам итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего документа о получении образования;
- подготовка рекомендаций по совершенствованию качества профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

Обучающиеся, не прошедшие ИА или получившие на ИА неудовлетворительные результаты, проходят ИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения аттестации впервые.

Для прохождения ИА лицо, не прошедшее ИА по неуважительной причине или получившее на ИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в колледж на период времени, установленный колледжем самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение ИА для одного лица назначается колледжем не более двух раз.

Выпускник, не согласный с результатами ИА, имеет право подать апелляцию (пункт 4 данного документа).

3. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ ПРАКТИЧЕСКИМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И МЕТОДИКА ИХ ОЦЕНИВАНИЯ.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется студентами в присутствии государственной экзаменационной комиссии, которая оценивает, как сам процесс выполнения работы, так и его результат. Результаты выпускной практической квалификационной работы по освоению профессиональных модулей оцениваются в баллах: отлично (5); хорошо (4) удовлетворительно (3); неудовлетворительно (2).

Критериями оценки выполнения выпускной практической квалификационной работы является:

- овладение приемами работ;
- соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ;
- выполнение установленной нормы времени;
- умелое пользование оборудованием, инструментом, приспособлениями;
- соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего времени.

Оценка «5» (отлично) - выставляется, если аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требование безопасности труда.

Оценка «4» (хорошо) - выставляется, если аттестуемый владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда.

Оценка «3» (удовлетворительно) - выставляется при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда.

Оценка «2» (неудовлетворительно) - выставляется, если аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требование безопасности труда не соблюдает.

4. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.

По результатам итоговой аттестации выпускник, участвовавший в ИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ИА и (или несогласии с ее результатами).

Апелляционная комиссия создается в целях обеспечения соблюдения прав участников испытаний, объективного оценивания уровня их подготовки в соответствии с установленными требованиями. Апелляционная комиссия создается на период проведения испытаний.

Апелляционная комиссия создается приказом директора, в котором определяется персональный состав указанной комиссии. В состав апелляционной комиссии могут включаться: председатель ИА, секретарь, педагоги ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж», представители администрации и другие компетентные работники учреждения, всего не менее 5 человек. Назначается председатель комиссии.

Работу апелляционной комиссии возглавляет председатель, который организует в установленном порядке работу комиссии.

Основными функциями апелляционной комиссии являются:

- приём и рассмотрение апелляций выпускников, прошедших ИА;
- установление соответствия выставленной оценки принятым требованиям оценивания выпускных квалификационных работ;
- принятие решения о соответствии выставленной оценки или о выставлении другой оценки (как в случае ее повышения, так и понижения);
- оформление протокола о принятом решении и доведение его до сведения выпускника (под подпись).

В целях выполнения своих функций комиссия вправе рассмотреть материалы выпускных квалификационных работ, а также протоколы результатов защиты, сведения о лицах, присутствовавших на защите, о соблюдении процедуры проведения защиты и т.п.

Работу апелляционной комиссии возглавляет председатель комиссии, в его отсутствие - заместитель председателя, назначенный приказом директора.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов от списочного состава комиссии. В случае равенства голосов председатель комиссии имеет право решающего голоса.

Работа комиссии оформляется протоколами, которые подписываются председателем и всеми членами комиссии.

Апелляционная комиссия работает в дни рассмотрения апелляций, указанные в расписании.

При подаче апелляций выпускнику сообщается время и место рассмотрения апелляций. Право подачи апелляции имеют выпускники, прошедшие ИА.

Апелляцией является аргументированное письменное заявление на имя председателя апелляционной комиссии о нарушении процедуры проведения защиты ВПКР, приведшего к снижению оценки, либо об ошибочности, по мнению выпускника, оценки, выставленной за защиту ВПКР.

Апелляции не принимаются при нарушении выпускником правил поведения на защите. Апелляция подается поступающим лично на следующий день после объявления оценки по защите в случае нарушения, по его мнению, установленного порядка проведения защиты и (или) несогласии с его результатами.

Апелляции от вторых лиц, в том числе от родственников выпускников, не принимаются и не рассматриваются. Ссылка на плохое самочувствие выпускника не является поводом для апелляции и отклоняется без рассмотрения. Медицинские справки о болезни должны предъявляться в ЭК комиссию перед началом защиты, а не после нее. Рассмотрение апелляций проводится в течение одного рабочего дня.

Повторное рассмотрение апелляции для выпускников, не явившихся на нее в указанный срок, не назначается и не проводится.

Изменение оценок по результатам защиты ВПКР возможно только апелляционной комиссией.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ИА. В ходе рассмотрения апелляции проверяется только правильность оценки, результатов. Дополнительный опрос выпускников, внесение исправлений в работу не допускается.

Выпускник имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. Он должен иметь при себе документ, удостоверяющий его личность.

После рассмотрения апелляции вносится решение апелляционной комиссии об оценке за защиту (как в случае ее повышения, так и понижения), при необходимости вносится соответствующее изменение оценки в документы.

При возникновении разногласий в апелляционной комиссии проводится голосование и решение утверждается большинством голосов. При равном количестве голосов председатель комиссии имеет преимущество в принятии решения.

Оформленное протоколом решение апелляционной комиссии доводится до сведения выпускника (под подпись).

Протокол решения апелляционной комиссии хранится в личном деле выпускника как документ строгой отчетности.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ.
2. Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ.
3. Приказ Минпросвещения России от 26 августа 2020г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
4. Приказ Минобрнауки России от 14 июля 2023 г. №534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
5. Письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. №06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса.
6. Письмо Минобрнауки России от 18.02.2015 №06-145 «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования».
7. Письмо Минпросвещения России от 11.02.2019 №05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости».
8. Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 16.04.2015 г. №01-50-174/07-1968 «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья».
9. Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»).
10. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС).
11. Профессиональный стандарт «Повар» утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 №113н**.**
12. Адаптированная основная программа профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессии 16675 Повар 19293 Укладчик-упаковщик утвержденная приказом директора колледжа №69-о от 30.06.2026г.

Приложение 1

Тематика выпускных практических квалификационных работ:

Тема ВПКР	Профессиональный модуль
Выполнить механическую кулинарную обработку корнеплодов и их нарезку простым способом	ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Повар»
Выполнить механическую кулинарную обработку и нарезку клубнеплодов простым способом	ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Повар»
Выполнить механическую кулинарную обработку рыбы разнообразного ассортимента	ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Повар»
Выполнить механическую кулинарную обработку мяса и мясопродуктов.	ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Повар»
Выполнить механическую кулинарную обработку домашней птицы	ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Повар»
Выполнить приготовление и дать оценку качества блюду: борща с капустой и картофелем	ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Повар»
Выполнить приготовление и дать оценку качества блюду: щи из свежей капусты с картофелем	ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Повар»
Выполнить приготовление и дать оценку качества блюду: рассольник «Ленинградский»	ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Повар»
Выполнить приготовление и дать оценку качества блюду: суп с крупой	ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Повар»
Выполнить приготовление и дать оценку качества блюду: картофель жареный во фритюре	ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Повар»
Выполнить приготовление и дать оценку качества блюду: рыба жареная	ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Повар»
Выполнить приготовление и дать оценку качества блюду: Азу	ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Повар»
Выполнить приготовление и дать оценку качества блюду: Сырники	ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Повар»
Выполнить приготовление и дать оценку качества блюду: кисель из ягод	ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Повар»
Выполнить приготовление и дать оценку качества блюду: блины	ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Повар»
Выполнить приготовление и дать оценку качества блюду: напиток апельсиновый	ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Повар»
Выполнить приготовление и дать оценку качества блюду: Омлет	ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Повар»