

Приказ  
Министерства просвещения  
Приднестровской Молдавской Республики

2 марта 2023 г.

№ 215

**Об утверждении Государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

*Текст нижеприведенной редакции подготовлен с учётом  
дополнения от 29 октября 2025 года № 1040*

В соответствии с Законом Приднестровской Молдавской Республики от 27 июня 2003 года № 294-З-III «Об образовании» (САЗ 03-26), Законом Приднестровской Молдавской Республики от 29 июля 2008 года № 512-З-IV «О развитии начального и среднего профессионального образования» (САЗ 08-30), Постановлением Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 26 мая 2017 года № 113 «Об утверждении Положения, структуры и предельной штатной численности Министерства просвещения Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 17-23) с изменениями и дополнениями, внесенными постановлениями Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 9 ноября 2017 года № 307 (САЗ 17-46), от 25 января 2018 года № 22 (САЗ 18-5), от 10 сентября 2018 года № 306 (САЗ 18-37), от 23 октября 2019 года № 380 (САЗ 19-41), от 6 апреля 2020 года № 102 (САЗ 20-15), от 13 августа 2021 года № 269 (САЗ 21-33), от 31 августа 2021 года № 286 (САЗ 21-35), от 25 ноября 2022 года № 438 (САЗ 22-47), от 23 декабря 2022 года № 488 (САЗ 22-50), Постановлением Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 30 мая 2016 года № 125 «Об утверждении Порядка разработки, утверждения государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений» (САЗ 16-22), Приказом Министерства просвещения Приднестровской Молдавской Республики от 19 декабря 2017 года № 1413 «О профессиях, специальностях, направлениях подготовки начального, среднего, высшего и послевузовского образования» (САЗ 18-4) с изменениями и дополнениями, внесенными приказами Министерства просвещения Приднестровской Молдавской Республики от 26 июля 2018 года № 698 (САЗ 18-32), от 9 октября 2019 года № 875 (САЗ 19-46), от 19 мая 2020 года № 450 (САЗ 20-23), от 11 апреля 2022 года № 317 (САЗ 22-15), от 16 июня 2022 года № 549 (САЗ 22-27), от 29 декабря 2022 года № 1172 (САЗ 23-3), приказываю:

1. Утвердить Государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер согласно Приложению к настоящему Приказу.
2. Направить настоящий Приказ на государственную регистрацию и официальное опубликование в Министерство юстиции Приднестровской Молдавской Республики.
3. Контроль за исполнением настоящего Приказа оставляю за собой.
4. Настоящий Приказ вступает в силу со дня, следующего за днем его официального опубликования.

Министр

С. Иванишина

Приложение  
к Приказу Министерства просвещения  
Приднестровской Молдавской Республики  
от 2 марта 2023 года № 215  
Государственный образовательный стандарт  
начального профессионального образования  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1. Общие положения

1. Настоящий Государственный образовательный стандарт начального профессионального образования представляет собой совокупность обязательных требований к начальному профессиональному образованию по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Получение начального профессионального образования по профессии допускается только в организации профессионального образования.

3. Обучение по основной профессиональной образовательной программе в организации профессионального образования осуществляется в очной иочно-заочной формах обучения.

4. Содержание начального профессионального образования по профессии определяется основной профессиональной образовательной программой, разрабатываемой и утверждаемой организацией профессионального образования самостоятельно в соответствии с настоящим Государственным образовательным стандартом начального профессионального образования и с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы (при наличии).

5. Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие основную профессиональную образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: сервис, оказание услуг населению (торговля, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

6. При реализации основной профессиональной образовательной программы организация профессионального образования вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

7. Реализация основной профессиональной образовательной программы осуществляется организацией профессионального образования как самостоятельно, так и посредством сетевой формы.

7-1. При освоении основной профессиональной образовательной программы отдельные ее компоненты организуются в форме практической подготовки.

8. Реализация основной профессиональной образовательной программы осуществляется на одном из официальных языков Приднестровской Молдавской Республики.

9. Срок получения образования по основной профессиональной образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий и присваиваемая квалификация определяются согласно Приложению № 1 к настоящему Государственному образовательному стандарту.

10. Срок получения образования по основной профессиональной образовательной программе в очно-заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения:

а) не более чем на 1,5 года при получении образования на базе основного общего образования;

б) не более чем на 1 год при получении образования на базе среднего (полного) общего образования.

При обучении по индивидуальному учебному плану, срок получения образования по основной профессиональной образовательной программе, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не

более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Конкретный срок получения образования и объем основной профессиональной образовательной программы, реализуемый за один учебный год, в очно-заочной форме обучения, а также по индивидуальному учебному плану, определяются организацией профессионального образования самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом.

11. Основная профессиональная образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается организацией профессионального образования на основе требований государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования и государственного образовательного стандарта начального профессионального образования с учетом получаемой профессии.

12. Воспитание обучающихся при освоении ими основной профессиональной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в основную профессиональную образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в примерную основную профессиональную образовательную программу (при наличии) примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.

## 2. Используемые сокращения

13. В настоящем Государственном образовательном стандарте используются следующие сокращения:

- а) НПО - начальное профессиональное образование;
- б) ГОС - государственный образовательный стандарт;
- в) ОПОП - основная профессиональная образовательная программа;
- г) ПОПОП – примерная основная профессиональная образовательная программа;
- д) ОК – общая компетенция;
- е) ПК - профессиональная компетенция;
- ж) ПМ - профессиональный модуль;
- з) организация образования – организация профессионального образования.

### 3. Требования к структуре и содержанию ОПОП

14. Структура ОПОП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть ОПОП направлена на формирование ОК и ПК, предусмотренных главой 4 настоящего ГОС НПО, и должна составлять не более 80 (восьмидесяти) процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть ОПОП (не менее 20 (двадцати) процентов) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший ОПОП, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда.

Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части ОПОП организация образования определяет самостоятельно в соответствии с требованиями настоящего пункта, а также с учетом ПОПОП (при наличии).

### 15. ОПОП имеет следующую структуру:

- а) общепрофессиональный цикл;
- б) профессиональный цикл;
- в) итоговая государственная аттестация, которая завершается присвоением квалификации: повар, кондитер.

16. Структура и объем ОПОП определяется в соответствии с Приложением № 2 к настоящему ГОС НПО.

17. Перечень, содержание, объем и порядок реализации учебных дисциплин и ПМ ОПОП организация образования определяет самостоятельно с учетом ПОПОП (при наличии).

18. Для определения объема ОПОП организацией образования может быть применена система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 32 - 36 (тридцати двум-тридцати шести) академическим часам.

19. В общепрофессиональном и профессиональном циклах ОПОП выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое

занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

20. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов ОПОП в очной форме обучения должно быть выделено не менее 80 (восьмидесяти) процентов от объема учебных циклов ОПОП, в очно-заочной форме обучения - не менее 25 (двадцати пяти) процентов.

21. В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения циклов, указанных в пункте 15 настоящего ГОС НПО, в соответствии с разработанными организацией образования фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным учебным дисциплинам, ПМ и практикам результатов обучения.

22. Освоение общепрофессионального цикла ОПОП в очной форме обучения должно предусматривать освоение учебной дисциплины «Физическая культура» в объеме не менее 40 (сорока) академических часов и учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 36 (тридцати шести) академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 (семьдесят) процентов от общего объема времени, отведенного на указанную учебную дисциплину.

ОПОП для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 (семидесяти) процентов от общего объема времени учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организация образования устанавливает особый порядок освоения учебной дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

23. При формировании ОПОП организация образования должна предусматривать включение адаптационных учебных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

24. Профессиональный цикл ОПОП включает ПМ, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ГОС НПО.

В профессиональный цикл ОПОП входят следующие виды практик:

- а) учебная практика;
- б) производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися ПК в рамках ПМ и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

Часть профессионального цикла ОПОП, выделяемого на проведение практик, определяется организацией образования в объеме не менее 25 (двадцати пяти) процентов от профессионального цикла ОПОП.

25. Итоговая государственная аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

#### 4. Требования к результатам освоения ОПОП

26. В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы ОК и ПК.

27. Выпускник, освоивший ОПОП, должен обладать следующими ОК:

а) ОК 01 - выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

б) ОК 02 - осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

в) ОК 03 - планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

г) ОК 04 - работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

д) ОК 05 - осуществлять устную и письменную коммуникацию на одном из официальных языков Приднестровской Молдавской Республики с учетом особенностей социального и культурного контекста;

е) ОК 06 - проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ж) ОК 07 - содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

з) ОК 08 - использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

и) ОК 09 - использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

к) ОК 10 - пользоваться профессиональной документацией на одном из официальных языков Приднестровской Молдавской Республики и иностранном языках;

л) ОК 11 - использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

28. Выпускник, освоивший ОПОП, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности:

а) приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

б) приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

в) приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

г) приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

д) приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

29. Выпускник, освоивший ОПОП, должен обладать ПК, соответствующими основным видам деятельности:

а) приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

1) ПК 1.1 - подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

2) ПК 1.2 - осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

3) ПК 1.3 -проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья;

4) ПК 1.4 -проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

б) приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

1) 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.

2) ПК 2.2 - осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента;

3) ПК 2.3 -осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента;

4) ПК 2.4 -осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента;

5) ПК 2.5 -осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;

6) ПК 2.6 - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;

7) ПК 2.7 - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

8) 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;

в) приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

1) ПК 3.1 - подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

2) ПК 3.2 - осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;

3) ПК 3.3 - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;

4) ПК 3.4 - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;

5) ПК 3.5 - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

6) ПК 3.6 - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;

г) приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

1) 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;

2) ПК 4.2 - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

3) ПК 4.3 - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

4) ПК 4.4 - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента;

5) ПК 4.5 - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента;

д) приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

1) ПК 5.1 - подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами;

2) ПК 5.2 - осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

3) ПК 5.3 - осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

4) ПК 5.4 - осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

5) ПК 5.5 - осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

30. Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности ОПОП указаны в Приложении № 3 к настоящему ГОС НПО.

31. Организация образования самостоятельно планирует результаты обучения по отдельным учебным дисциплинам, ПМ и практикам, которые должны быть соотнесены с требуемыми результатами освоения ОПОП (компетенциями выпускников). Совокупность запланированных результатов обучения должна обеспечивать выпускнику освоение всех ОК и ПК, установленных настоящим ГОС НПО.

##### 5. Требования к условиям реализации ОПОП

32. Требования к условиям реализации ОПОП включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому, учебно-методическому обеспечению, к организации воспитания обучающихся, кадровым условиям реализации ОПОП.

33. Общесистемные требования к условиям реализации ОПОП:

а) организация образования должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом, с учетом ПОПОП (при наличии);

б) в случае реализации ОПОП с использованием сетевой формы, требования к реализации ОПОП должны обеспечиваться совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации ОПОП с использованием сетевой формы;

в) в случае реализации ОПОП на созданных организацией образования в установленном порядке в иных организациях кафедрах или иных структурных подразделениях требования к реализации ОПОП должны обеспечиваться совокупностью ресурсов указанных организаций.

34. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации ОПОП:

а) специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных ОПОП, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для воспитательной и самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами;

б) помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к глобальной сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации образования (при наличии);

в) в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК;

г) организация образования должна быть обеспечена соответствующим программным обеспечением;

д) библиотечный фонд организации образования должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой учебной дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому ПМ профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой учебной дисциплине, ПМ на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы организация образования использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПОПОП (при наличии).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 (двадцати пяти) процентов, обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке);

е) обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья;

ж) ОПОП должна обеспечиваться учебнометодической документацией по всем учебным дисциплинам, ПМ.

35. Рекомендации по иному материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации ОПОП определяются ПОПОП (при наличии).

36. Требования к кадровым условиям реализации ОПОП:

а) реализация ОПОП обеспечивается педагогическими работниками организации образования, а также лицами, привлекаемыми к реализации ОПОП на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 5 настоящего ГОС НПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 (трех) лет);

б) квалификация педагогических работников организации образования должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках;

в) педагогические работники, привлекаемые к реализации ОПОП, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том

числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 5 настоящего ГОС НПО, не реже 1 (одного) раза в 5 (пять) лет с учетом расширения спектра ПК;

г) доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися ПМ, имеющих опыт деятельности не менее 3 (трех) лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в 5 настоящего ГОС НПО, в общем числе педагогических работников, реализующих ОПОП, должна быть не менее 25 (двадцати пяти) процентов.

#### 6. Требования к применяемым механизмам оценки качества ОПОП

37. Качество ОПОП определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

38. В целях совершенствования ОПОП организация образования при проведении регулярной внутренней оценки качества ОПОП привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников организации образования.

39. Внешняя оценка качества ОПОП может осуществляться при проведении работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, либо профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, профессионально-общественной аккредитации с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших ОПОП, отвечающими требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Приложение № 1  
к Государственному образовательному стандарту  
начального профессионального образования  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Сроки

получения начального профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар,  
кондитер в очной форме обучения и присваиваемая квалификация

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ОПОП	Наименование квалификации	Срок получения НПО по ОПОП в очной форме обучения
среднее (полное) общее образование	Повар, кондитер	10 месяцев
основное общее образование		2 года 10 месяцев

\* Независимо от применяемых образовательных технологий.

Приложение № 2  
к Государственному образовательному стандарту  
начального профессионального образования  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Структура и объем ОПОП

Структура ОПОП	Объем ОПОП в академических часах
Общепрофессиональный цикл	не менее 180
Профессиональный цикл	не менее 972
Итоговая государственная аттестация:	
на базе среднего (полного) общего образования	36
на базе основного общего образования	72
Общий объем образовательной программы:	
на базе среднего (полного) общего образования	1476
на базе основного общего образования, включая получение среднего (полного) общего образования в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования	4428

Приложение № 3  
к Государственному образовательному стандарту  
начального профессионального образования  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Минимальные требования

к результатам освоения основных видов деятельности основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования по профессии 43.01.09  
Повар, кондитер

Основные виды деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li><li>б) виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</li><li>в) требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</li><li>г) рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li><li>д) способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</li></ul> <p>2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li><li>б) соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготавки и применения пряностей и приправ;</li><li>в) выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</li></ul> <p>3. Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) подготовке, уборке рабочего места;</li><li>б) подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li><li>в) обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</li><li>г) приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li><li>д) ведении расчетов с потребителями.</li></ul>
Приготовление,	1. Знать:

<p>оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>а) требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>б) виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>в) ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>г) нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>д) правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>2. Уметь:</p> <p>а) подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>б) соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>в) выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>г) порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>3. Иметь практический опыт в:</p> <p>а) подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>б) выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>в) упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>г) порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>д) ведении расчетов с потребителями.</p> <p>1. Знать:</p> <p>а) требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>б) виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>в) ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>г) нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>д) правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>2. Уметь:</p> <p>а) рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>б) соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>в) выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>г) порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>3. Иметь практический опыт в:</p> <p>а) подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>б) выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p>
	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>

	<p>в) упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>г) порционировании (комплектовании), упаковке на вынос,</p> <p>хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>д) ведении расчетов с потребителями.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>1. Знать:</p> <p>а) требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>б) виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,</p> <p>посуды и правила ухода за ними;</p> <p>в) ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>г) нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>д) правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>2. Уметь:</p> <p>а) рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>б) соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>в) порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>3. Иметь практический опыт в:</p> <p>а) подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>

	<p>б) выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>в) упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>г) порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>д) ведении расчетов с потребителями.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>1. Знать:</p> <p>а) требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>б) виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,</p> <p>посуды и правила ухода за ними;</p> <p>в) ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>г) методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>д) правила применения ароматических, красящих веществ,</p> <p>сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>е) способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>2. Уметь:</p> <p>а) рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>б) соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>в) выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>г) хранить, порционировать (комплектовать),</p>

эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

3. Иметь практический опыт в:

- а) подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- б) выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- в) приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- г) подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- д) приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- е) порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ж) ведении расчетов с потребителями.