

Министерство просвещения и науки Кабардино-Балкарской Республики



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар-кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		4		97	0	97	81	16						0	34	63					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			5	130	9	112	86	26			6	3			34	42	36				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			5	154	9	136	112	24			6	3			34	42	60				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			6	119	0	119	101	18							34	21	24	40			
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности			4	76	0	76	62	14							34	42					
ОП.06	Основы калькуляции и учета			6	106	0	106	74	32							0	42	24	40			
ОП.07	Охрана труда	6			123	0	123	113	10							17	42	24	40			
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6	170	0	170	82	88								84	36	50			
ОП.09	Физическая культура	7	8		41	0	41	1	40											21	20	
ПМ.00	Профессиональные модули				2737	24	2639	573	218	228	0	1620	44	30	0	0	0	282	372	658	591	736
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			4м	308	8	282	112	44	54	0	72	12	6	0	0	0	282	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов				55	4	42	24	12	6	0	0	6	3			42					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				181	4	168	88	32	48	0	0	6	3			168					
УП.01	Учебная практика		к4		36	0	36	0	0	0	36						36					
ПП.01	Производственная практика				36	0	36	0	0	0	36							36				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			6м	562	4	544	106	54	60	0	324	8	6	0	0	0	0	192	352	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				45	2	36	22	8	6	0	0	4	3			36					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				193	2	184	84	46	54	0	0	4	3			84	100				
УП.02	Учебная практика		к6		144	0	144	0	0	0	144						36	108				
ПП.02	Производственная практика				180	0	180	0	0	0	180							36	144			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			6м	504	4	486	106	44	48	0	288	8	6	0	0	0	0	180	306	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				45	2	36	22	8	6	0	0	4	3			36					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				171	2	162	84	36	42	0	0	4	3			72	90				
УП.03	Учебная практика		к6		144	0	144	0	0	0	144						36	108				
ПП.03	Производственная практика				144	0	144	0	0	0	144							36	108			
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			8м	594	4	576	118	32	30	0	396	8	6	0	0	0	0	0	0	249	327
МДК.04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков				51	2	42	24	12	6	0	0	4	3							42	

МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			147	2	138	94	20	24	0	0	4	3						63	75
УП.04	Учебная практика		кв	180	0	180	0	0	0	180									72	108
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)			216	0	216	0	0	0	216									72	144
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		8м	769	4	751	131	44	36	0	540	8	6	0	0	0	0	0	342	409
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			51	2	42	24	12	6			4	3						42	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			178	2	169	107	32	30			4	3						84	85
УП.05	Учебная практика		кв	216	0	216	0	0		216									108	108
ПП.05	Производственная практика			324	0	324	0	0		324									108	216
	Промежуточная аттестация, всего ак.ч.			122										20		28	18	28	0	28
	Практика, всего ак.ч.			1620											0	72	144	468	360	576
	Самостоятельная работа, всего ак.ч.				58									16		8	18	8		8
	Всего часов в неделю													36	36	36	36	36	36	36
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			72																72
ВСЕГО:				5904	58	5652	2463	1569	0	1620	74	48	612	864	612	864	612	864	612	864

Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж" разработан

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Минпросвещения России от 21.09.2022 N 70167 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167)
- Приказ Минпросвещения России от 20.12.2022 № 1152 «О внесении изменения в пункт 17 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022г. № 762 (Зарегистрирован 30.12.2022 № 79931)
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- ПОРЯДОК разработки основных профессиональных образовательных программ государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения " Кабардино-балкарский торгово-технологический колледж" от 26 апреля 2021г №05-03/21/100 о/д

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 мая 2012 г. № 189 – Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" ((в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645, от 31.12.2015 N 1578, от 29.06.2017 N 613, Приказов Минпросвещения России от 24.09.2020 N 519, от 11.12.2020 N 712, от 12.08.2022 N 732)

→ Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 N 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 N 71763)

Организация учебного процесса и режим занятий, в том числе :

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 199 недель, из расчета: теоретическое обучение - 112 недель, промежуточная аттестация - 5 недель, учебная практика - 20 недель, производственная практика - 25 недель, итоговая аттестация - 2 недели, каникулярное время - 35 недель. Продолжительность учебной недели - пятидневная; продолжительность занятий - 45 мин.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок, в том числе шкала отметок, возможности рейтинговых и/или накопительных систем оценивания

Оценка качества освоения учебных дисциплин проводится в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. В колледже применяется "пятибальная" система оценок. Текущий контроль знаний по дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, в форме тестирования, письменных контрольных работ, лабораторных и практических работ, проектных работ в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся"

организация консультаций :

В колледже формы проведения консультаций могут варьироваться в зависимости от содержания учебного материала и проводиться групповые и индивидуальные занятия, в письменной и устной форме. Консультации для обучающихся предусматриваются в учебном

организация практики:

Реализация основной профессиональной образовательной программы предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика осуществляется в центрах формирования профессионального мастерства "Лаборатория вкуса 1", "Лаборатория вкуса 2", "Кондитер", "Учебный бар", "Учебная столовая". Учебная практика проводится концентрированно по завершении изучения определённого МДК. Такая форма позволяет более прочно закрепить теоретические знания на практике. Рекомендуется учебную группу делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебных лабораториях колледжа или, в соответствии с договорами на базовых предприятиях республики.

Реализация ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемую после изучения МДК и прохождения учебной практики по профессиональному модулю концентрированно. Производственная практика реализуется на предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтверждающих документами соответствующих предприятий

формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся, в том числе наличие или отсутствие сессий (экзаменов, сконцентрированных в рамках календарной недели);

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации определяются ГБПОУ «КБТТК» самостоятельно в соответствии с учебными планами, календарным учебным графиком на основе требований ФГОС. Промежуточная аттестация проводится в соответствии с календарным учебным графиком. Максимальное количество экзаменов в году не превышает 8. Количество зачетов не превышает 10 (за счет объединения в комплексные формы контроля).

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. В форме экзамена промежуточная аттестация проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки, за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию. При изучении учебных дисциплин и/или профессиональных модулей концентрированно, промежуточная аттестация проводится после завершения их освоения.

Другие формы промежуточной аттестации (дифференцированные зачеты, зачеты) реализуются за счет объема времени, отведенного учебным планом на изучение соответствующих дисциплин, МДК, учебной (производственной) практики.

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций студентов.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен, зачет, дифференцированный зачет по отдельной дисциплине;
- экзамен, дифференцированный зачет, зачёт по междисциплинарному курсу;
- экзамен по профессиональному модулю;
- зачет, дифференцированный зачет по учебной / производственной практике.

Студент сдает все экзамены и зачеты, предусмотренные утвержденным учебным планом по программам подготовки квалифицированных рабочих или специалистов среднего звена.

Планирование промежуточной аттестации.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не должно превышать 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Объем времени на промежуточную аттестацию составляет не более 72 часов в год.

Сроки, периодичность и форма промежуточной аттестации определяются учебными планами и календарным учебным графиком в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Экзамен по профессиональному модулю может проводиться в два этапа, разделенных по времени.

порядок организации самостоятельной работы (в случае наличия) и оценка её результатов:

Занятия проводятся в учебных кабинетах и в центрах формирования профессионального мастерства "Лаборатория вкуса 1", "Лаборатория вкуса 2", "Кондитер", "Учебный бар", "Учебная столовая", где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Для организации самостоятельной работы созданы условия в читальном зале библиотеки и 2-х кабинетах информатики и ИКТ с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к практическим занятиям и лабораторным работам.

формы государственной итоговой аттестации, порядок ее подготовки и проведения в том числе в виде

Государственная итоговая аттестация обучающихся в Колледже осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Приказом Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; и локальными нормативными актами. Государственная итоговая аттестация проводится после завершения полного курса обучения. На ГИА

4.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413 " Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" ((в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645, от 31.12.2015 N 1578, от 29.06.2017 N 613, Приказов Минпросвещения России от 24.09.2020 N 519, от 11.12.2020 N 719, от 19.09.2022 N 739), Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 N 1014"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям или по специальностям, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах данной образовательной программы среднего профессионального образования. В этом случае образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального учебного цикла, а также отдельных дисциплин профессионального учебного цикла образовательной программы. Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла

Текущий контроль по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Общеобразовательные дисциплины (предлагаемые ОО и выбранные абитуриентами). Из учебного времени, на теоретическое обучение образовательных дисциплин отведено 1404 часа.

Экзамены проводятся по русскому языку, математике, а также по профильным предметам иностранный язык и обществознание. По русскому языку и математике - в письменной форме, иностранный язык и обществознание - в устной.

В общеобразовательный цикл введены дополнительные дисциплины на основании протокола заседания Совет обучающихся протокол №3 от 22 февраля 2023 г в рамках реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования:

→ ОПБ.14 Родной язык/Родная литература (в объеме 80ч.). Данная дисциплина введена для исполнения ст 14. п.3,п.6 ФЗ-273 и Приказа министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413 " Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" ((в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645, от 31.12.2015 N 1578, от 29.06.2017 N 613, Приказов Минпросвещения России от 24.09.2020 N 519, от 11.12.2020 N 712 от 12.08.2022 N 732).

→ ОПБ.15 Основы финансовой грамотности (в объеме 59ч.) в рамках реализации Стратегии повышения финансовой грамотности в РФ на 2017-2023 годы, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 25.09.2017 № 2039-р, в целях повышение уровня финансовой грамотности обучающихся по основным программам профессионального обучения посредством освоения базовой системы понятий из сферы финансов и приобретения практических навыков управления личными финансами.

→ ОПБ.16 Введение в профессию (в объеме 80ч.). Данная дисциплина введена для ознакомления студентов с содержанием их будущей профессиональной деятельности, основными требованиями к специалистам данного профиля, объемом знаний, умений, навыков, которые должны получить студенты за время обучения, учебными дисциплинами, которые будут изучаться, а также для ознакомления с общими принципами работы; историей, современным состоянием и перспективами развития данной специальности.

В предмет история включается раздел(курса лекций) "Россия-моя история" на основании письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России проинформировала, что с 20 сентября 2022 г. во всех образовательных организациях, реализующих программы среднего профессионального образования, начинается курс лекций «Россия - Моя история» для обучающихся 1 - 2 курсов, поступивших на базе основного общего образования, и 2 курса, поступивших на базе среднего общего образования. Курс лекций «Россия - Моя история» рассчитан на 32 академических часа (16 тем). Для обучающихся 1 курса, поступивших на базе основного общего образования, курс лекций «Россия - моя история» интегрируется в предмет История, для обучающихся 1 курса, поступивших на базе среднего общего образования, курс интегрируется в реализацию дисциплины «История России» в рамках социально-гуманитарного цикла (письмо Минпросвещения России Об интеграции курса "Россия-Моя история" № 05-1443 от 25.08.2022г)

В колледже формы проведения консультаций могут варьироваться в зависимости от содержания учебного материала и проводиться групповые и индивидуальные занятия, в письменной и устной форме.

Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

Вариативная часть дает возможность расширения и (или) 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.

На основную часть отводится 80% от объема образовательной программы, на вариативную часть предоставлено не менее 20% (1224 часа), которые распределены следующим образом:

→ на увеличение общепрофессиональных дисциплин – 679 часов; -на расширение модулей профессионального цикла – 545 часов.

Формы проведения консультаций

В общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации,

Количество консультаций в рамках часов каждой дисциплины или модуля определяется образовательной организацией самостоятельно с учетом требований ФГОС СПО и ПООП. Консультации планируются при проведении итоговой формы

В колледже формы проведения консультаций могут варьироваться в зависимости от содержания учебного материала и проводиться групповые и индивидуальные занятия, в письменной и устной форме.

Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится с первого семестра в виде экзаменационных сессий, в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачёты и дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на образовательную дисциплину; экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО на промежуточную аттестацию.

Учебные дисциплины и профессиональные модули являются обязательными для аттестации элементами ППКРС, их освоение завершается:

→ по дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрены формы промежуточной аттестации: "З" – 2; "ДЗ" – 11; "Э" (экзамен) – 3;

→ по дисциплинам общепрофессионального цикла предусмотрены формы промежуточной аттестации: "З" – 1; "ДЗ" – 6; "Э" (экзамен) – 2;

→ по профессиональному циклу проводится по завершении освоения учебного материала по семестрам: по ПМ – 5 "Э"; по учебной и

По общеобразовательному циклу экзамены проводятся в соответствии с требованиями ФГОС СОО по русскому языку, математике, и не менее чем по одной из дисциплин изучаемых углубленно, с учётом выбранного профиля - химия. По русскому языку и математике - в письменной форме, химия - в устной. По всем остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся дифференцированные зачеты, поскольку они являются базовыми для изучения дисциплин цикла ОГСЭ и ЕН. По родному языку/родной литературе предусмотрен дифференцированный зачет. По предмету "Введение в специальность" из дополнительных учебных дисциплин предусмотрен зачет (без оценки). Учебным планом предусмотрено выполнение учащимися индивидуальных проектов. Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект и проектная деятельность проводится в соответствии с ФГОС СОО от 17 мая 2012г. №413 (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645, от 31.12.2015 N 1578, от 29.06.2017 N 613, Приказов Минпросвещения России от 24.09.2020 N 510, от 11.12.2020 N 712, от 12.09.2022 N 722, в ред. Приказа Минпросвещения России от 12.09.2022 N 722). В профессиональном цикле выбор формы аттестации обоснован количеством практических работ и значимостью осваиваемых компетенций для становления профессиональной компетентности выпускника. Таким образом экзамены проводятся по всем профессиональным модулям. Экзамен предусмотрен по дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, так как дисциплина знакомит студентов с требованиями к качеству, условиям и срокам хранения продуктов и полуфабрикатов, правилам сочетаемости, взаимозаменяемости, энергетической ценности и калорийности продуктов. По всем видам практики предусмотрены дифференцированные зачеты, а также по ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, ОП.06 Основы кулинарии и кондитерского искусства, ОП.07 Основы труда

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяются Положением о ГИА, утвержденным директором образовательной организации, реализующей программу СПО. ГИА проводится: в форме демонстрационного экзамена для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказа Минпросвещения РФ от 09.06.2021 N 300).

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план. Государственная итоговая аттестация включает: сдачу демонстрационного экзамена (по заданиям, разработанным ФГБОУ ДПО "ИРПО").

На ГИА отводится 72 часа. Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов 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 соответствующей профессии среднего профессионального образования. Демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказа
Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего повар-кондитера