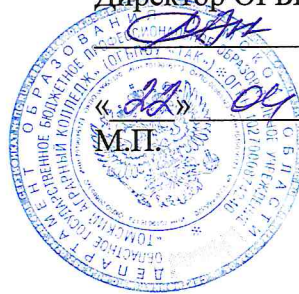


УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ «ТАК»

Кускова Е. В.



2025г.

М.П.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

адаптивной основной программы профессионального обучения

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Томский аграрный колледж»

по профессии 16675 Повар

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

приказ об утверждении ФГОС СПО от 09.12.2016 №1569

Квалификация (ии):

Изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3 разряда,

Повар 2-3 разряда

Форма обучения – очная

Срок обучения – 1 год 10 мес.

Уровень подготовки - без требования к уровню
образования (для лиц с ОВЗ)

Год начала подготовки – 2025

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах)

Курс ы	Обучение по дисципли нам и междисци плинарн ым курсам	Учебн ая практ ика	Производ ственная практика	Самостоятел ьная работа	Промежу точная аттестаци я	Итоговая аттестация	Всего (по курса м)	Каникулы
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I	1080	360		0	36		1476	11 недель
II	576	504	288		72	36	1476	2 недели
Все	1656	864	288	0	108	36	2952	13 недель

Консультаций - 48 часов в год (на группу)

2. План учебного процесса

Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов (без требований к уровню образования, для лиц с ОВЗ)

Индекс	Наименование учебных дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение обязательной нагрузки (кол-во часов)					
		Зачеты	Экзамены		4	5	Самостоятельная учебная работа	Нагрузка на дисциплины и МДК						12	13	1 курс			2 курс	
								В т.ч. по учебным дисциплинам и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации			Промежуточная аттестация	1 семестр, 16 нед.	2 семестр, 24 нед.	1 семестр, 16 нед.	2 семестр, 24 нед.
								Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17				
АД.00	Адаптационный цикл	3/3/Д3/3	-/-/-/-	288	0	288	79	209	0	0	0	0	0	108	72	72	36			
АД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	3/-/-/-	-/-/-/-	36	0	36	19	17	0	0	0	0	0	36	0	0	0			
АД.02	Основы интеллектуального труда	-/-/-/-	-/-/-/-	36	0	36	12	24	0	0	0	0	0	36	0	0	0			
АД.03	Адаптивные информационные и коммуникационные	-/-/Д3/-	-/-/-/-	72	0	72	12	60	0	0	0	0	0	0	36	36	0			
АД.04	Психология личности и профессиональное самоопределение	-/-/-/3	-/-/-/-	72	0	72	24	48	0	0	0	0	0	0	0	36	36			
АД.05	Коммуникативный практикум	-3/-/-/-	-/-/-/-	72	0	72	12	60	0	0	0	0	0	36	36	0	0			
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	3/Д3/23/3/Д3/3	-3/3/-	810	0	774	388	386	0	0	0	0	36	288	280	144	62			
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Д3/-/-/-	-/-/-/-	72	0	72	48	24	0	0	0	0	0	72	0	0	0			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-/-/-/-	-3/-/-/-	126	0	108	70	38	0	0	0	0	18	36	72	0	0			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/-/-/-	-/-3/-	126	0	108	70	38	0	0	0	0	18	36	36	36	0			
ОП.04	Калькуляция	-/-/Д3/-	-/-/-/-	72	0	72	12	60	0	0	0	0	0	0	36	36	0			
ОП.05	Охрана труда	3/-/-/-	-/-/-/-	72	0	72	60	12	0	0	0	0	0	72	0	0	0			
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	-3/-/-/-	-/-/-/-	54	0	54	32	22	0	0	0	0	0	0	54	0	0			
ОП.07	Введение в профессию	-/-/-/-	-/-/-/-	36	0	36	24	12	0	0	0	0	0	36	0	0	0			
ОП.08	Экология в профессиональной деятельности	-3/-/-/-	-/-/-/-	36	0	36	24	12	0	0	0	0	0	0	36	0	0			
ОП.09	Основы финансовой грамотности	-/-3/-	-/-/-/-	36	0	36	24	12	0	0	0	0	0	0	0	36	0			
ОП.10	Эффективное поведение на рынке труда	-/-/-/3	-/-/-/-	36	0	36	24	12	0	0	0	0	0	0	0	0	36			
ОП.11	Физическая культура	3/3/3/3	-/-/-/-	144	0	144	144	144	0	0	0	0	0	36	46	36	26			
ПМ.00	Профессиональные модули	Д3/3/Д3/Д3/4Д3	-3/23/3	1818	0	594	292	302	0	1152	0	72	216	476	360	694				
	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий																			
ПМ.01	Разнообразного ассортимента	Д3/Д3/-/Д3	-3/3/-	684	0	252	126	126	0	396	0	36	216	180	108	144				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Д3/-/-/-	-/-/-/-	54	0	54	26	28	0	0	0	0	54	0	0	0				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-/-/-/-	-3/3/-	234	0	198	100	98	0	0	0	36	90	72	36	0				
УП.01	Учебная практика	-/Д3/-/Д3	-/-/-/-	324	0	0	0	0	0	324	0	0	72	108	72	72				
ПП.01	Производственная практика	-/-/-/Д3	-/-/-/-	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72			
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																			
ПМ.02	Разнообразного ассортимента	-3/Д3/Д3/Д3	-/-3/3	1134	0	342	166	176	0	756	0	36	0	296	252	550				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-3/-/-/-	-/-/-/-	36	0	36	16	20	0	0	0	0	0	36	0	0				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/-	-/-3/3	342	0	306	150	156	0	0	0	36	0	80	108	118				
УП.02	Учебная практика	-/Д3/Д3/Д3	-/-/-/-	540	0	0	0	0	0	540	0	0	0	180	144	216				
ПП.02	Производственная практика	-/-/-/Д3	-/-/-/-	216	0	0	0	0	0	216	0	0	0	0	0	0	216			

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по основной программе профессионального обучения

	Наименование
Кабинеты:	
1	Кабинет социально-экономических дисциплин
2	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
3	Кабинет информатики, лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства, микробиологии, санитарии и гигиены
15	Кабинет для самостоятельной подготовки обучающихся
Лаборатории:	
1	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
2	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
Учебные цеха:	
1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
2	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:	
1	Спортивный зал
2	Тренажерный зал
3	Открытый стадион (Договор безвозмездного пользования сооружением)
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной программы профессионального обучения ОГБПОУ «Томский аграрный колледж»

Разработан на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Конвенция о правах инвалидов (принята резолюцией 61/106 Генеральной Ассамблеи ООН от 13 декабря 2006 г.).
- Федеральный закон от 3 мая 2012 г. № 46-ФЗ «О ратификации конвенции о правах инвалидов».
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями от 11 июня 2021 г.).
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (редакция от 30 декабря 2021 г.).
- Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».
- Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки».
- Постановление Правительства Российской Федерации от 29 марта 2019 г. № 363 Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Доступная среда» (редакция от 18 октября 2021 г.).
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 ноября 2015 г. № 1309 «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им

при этом необходимой помощи» (редакция Приказа Минобрнауки России от 18 августа 2016 года № 1065).

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 декабря 2015 г. № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования».

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 февраля 2016 г. № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» (вместе с «Разъяснениями по вопросам исполнения приказов Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 ноября 2015 г. № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» и от 2 декабря 2015 г. № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»).

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 21.08. 2013 г. № 977 «О внесении изменения в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

– Приказ Минтруда России от 04.08.2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования».

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 г. № 06-281 «О направлении Требований (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утверждено Министерством образования и науки России 26 декабря 2013 г. № 06-2412вн)».

– Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 16 апреля 2015 г. № 01-50-174/07-1968 «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья».

– Письмо Минпросвещения России от 07.02.2020 № ВБ-234/07 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями для специалистов психолого-медико-педагогических комиссий по формулированию заключений, включающих рекомендации по сопровождению ассистентом (помощником) и (или) тьютором»).

– Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 г. № 05 398 «О направлении методических рекомендаций по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий».

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 апреля 2014г. № 05-785 «О направлении методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса», утверждены Министерством образования и науки Российской Федерации 08 апреля 2014 г. № АК-44/05вн)

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016, зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 22 декабря 2016 года № 44898 (ред.03.07.2024г)

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденного Приказом Минобрнауки РФ № 292 от 18 апреля 2013 г.

- Примерная образовательная программа СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (зарегистрирована в гос.реестре ПОП №33, Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-41 от 28.02.2022)

- Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29.09.2015 № 39023

- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2017, выпуск №51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30. Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание», тарифно-квалификационные характеристики профессии «12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;

- Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94;

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. №2;

- Распоряжения Департамента образования Томской области №218 от 10.02.2025 г. «О разработке и согласовании учебных планов профессиональных образовательных организаций Томской области на 2024-2025 учебный год»;

- Устава колледжа, утвержденного распоряжением Департамента профессионального образования Томской области от 21.06.2018 г. №207;

- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации (утв.30.05.2023 г.)

- Положения об итоговой аттестации обучающихся по не имеющим государственной аккредитации государственным программам от 16.04.2021г.;

Учебный план предназначен для подготовки в ОГБПОУ «ТАК» рабочих по профессии 16675 Повар, 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов. Подготовка осуществляется для лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ). Срок обучения 1 год 10 месяцев. По окончании обучения присваиваются квалификация «Изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3 разряда», «Повар 2-3 разряда»

Организация учебного процесса и режим учебных занятий

Организация учебного процесса спланирована в соответствии с требованиями Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и

ДПО «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса» от 18.03.2014г. №06-281.

- Обязательный объем аудиторной учебной нагрузки 36 часов в неделю.
- Продолжительность учебной недели - шестидневная; занятия сгруппированы парами.

- Формы и методы текущего контроля знаний (групповые, индивидуальные, устные, письменные, тестирование и др.) проводятся в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся в колледже и рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. **Методы** текущего контроля: устный опрос (фронтальный, индивидуальный, комбинированный), письменная и практическая проверки (ответы на вопросы, решения задач и примеров, составление тезисов, выполнение различных чертежей и схем, индивидуальная самостоятельная работа (подготовка рефератов, презентаций)), стандартизированный контроль (тестовый), а так же методы наблюдения; **формы** текущего контроля (зачёт, контрольная работа, самостоятельная работа, проверочная работа, реферат, презентация, тестирование и др.) по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю определяет преподаватель, мастер производственного обучения, с учетом контингента обучающихся, содержания учебного материала и используемых образовательных технологий. Текущий контроль успеваемости обучающихся в Учреждении осуществляется педагогическими работниками и оценивается по пятибалльной оценочной системе («5» - отлично; «4» - хорошо; «3» - удовлетворительно; «2» - неудовлетворительно; «1» - плохо) и зачетной системе («зачет»; «незачет»). Результаты текущего контроля успеваемости заносятся в журналы теоретического и производственного обучения преподавателем, мастером производственного обучения, согласно правилам ведения журналов, и используются участниками образовательного процесса Учреждения для анализа освоения обучающимися основной программы профессионального обучения.

- Промежуточная аттестация включает в себя следующие виды: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный) по профессиональным модулям и составляет 3 недели.

- Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

- Зачеты и дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплин и МДК.

- Экзамены проводятся в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки

- Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 48 часов на учебную группу на учебный год (из расчета 4 часа на каждого обучающегося (12 обучающихся в группе)). Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные).

- После завершения первого курса с юношами проводятся пятидневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военными комиссариатами на основании совместного приказа Минобрнауки и Минобороны от 24.02.10 № 96/134.

Основная программа профессионального обучения по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов, 16675 Повар предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- адаптационного цикла;
- общепрофессионального цикла;
- профессионального цикла;

и разделов:

- физическая культура;
- учебная практика
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- итоговая аттестация.

Блок общеобразовательных дисциплин отсутствует, так как данная программа является программой профессионального обучения (без получения образования).

Адаптационный цикл

Адаптационный цикл включает в себя изучение учебных дисциплин

- АД.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний,
- АД.02 Основы интеллектуального труда,
- АД.03 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии,
- АД.04 Психология личности и профессиональное самоопределение,
- АД.05 Коммуникативный практикум.

Общепрофессиональный цикл

Общепрофессиональный цикл включает в себя изучение учебных дисциплин

- ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве,
- ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров,
- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места,
- ОП.04 Калькуляция,
- ОП.05 Охрана труда,
- ОП.06 Безопасность жизнедеятельности,
- ОП.07 Введение в профессию,
- ОП.08 Экология в профессиональной деятельности
- ОП.09 Основы финансовой грамотности
- ОП.10 Эффективное поведение на рынке труда

Объем дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в очной форме составляет 54 часов и в соответствии с ФГОС п.2.5 70% из них отведено на освоение основ военной службы (для юношей) и на освоение основ военной службы и основ медицинских знаний (для подгрупп девушек)

Профессиональный цикл

Профессиональный цикл состоит из профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Порядок проведения учебной и производственной практик

Практика является обязательным разделом основной программы профессионального обучения. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации основной программы профессионального обучения предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практика проводятся при освоении обучающимися

профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика УП.01, проводятся рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля ПМ.01, на базе лабораторий Учреждения в объёме 324 часов.

Учебная практика УП.02, проводятся рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля ПМ.2, на базе лабораторий Учреждения в объёме 540 часов.

Производственная практика в рамках профессионального модуля ПМ.01 в объёме 72 часов проводится концентрировано по завершению междисциплинарных курсов и учебной практики УП.01 на базе предприятий и организаций района на основании договоров.

Производственная практика в рамках профессионального модуля ПМ.02 в объёме 216 часов проводится концентрировано по завершению междисциплинарных курсов и учебной практики УП.02 на базе предприятий и организаций района на основании договоров.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится с целью определения соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям основной программы профессионального обучения.

На промежуточную аттестацию выделено 36 часов в конце первого курса второго семестра, 36 часов на втором курсе в конце третьего семестра и 36 часов в конце второго курса четвертого семестра.

Формы промежуточного контроля знаний отражены в учебном плане. Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачётов, дифференцированных зачётов, экзаменов. Зачёты и дифференцированные зачёты проводятся за счёт времени, отведённого на дисциплину, МДК, практику; экзамены – за счёт времени, выделенного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения:

- по *дисциплинам* – зачет, дифференцированный зачет или экзамен;
- по *составным элементам программы профессионального модуля*:
- по МДК – зачет, дифференцированный зачет или экзамен;
- по *учебной практике* – дифференцированный зачет;
- по *производственной практике* - дифференцированный зачет.

Формы и сроки итоговой аттестации

Итоговая аттестация проводится по завершению сроков обучения и выполнению учебного плана и программ.

Итоговая аттестация включает в себя проверку теоретических знаний и выполнение практической квалификационной работы

Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы) **не запланированы**, так как они проводятся, согласно приказа Министерства просвещения РФ №796 от 01.09.2022г на образовательных программах по получению профессии среднего профессионального образования. Данная программа является программой профессионального обучения.

Учреждение не позднее, чем за полгода до итоговой аттестации доводит до сведения обучающихся перечень вопросов для проверки теоретических знаний и перечень тем практических квалификационных работ.

На итоговой аттестации обязательно присутствует представитель от работодателей. К итоговой аттестации допускаются выпускники, завершившие полный курс обучения по адаптивной основной программе профессионального обучения и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом. Допуск к итоговой аттестации оформляется распоряжением руководителя Учреждения.

Обучающимся, успешно прошедшим итоговую аттестацию, вручаются свидетельства о профессии рабочего, должности служащего по профессиям Изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3 разряда, Повар, 2-3 разряда.