

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ «ТАК»

Кускова Е. В.

2022г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Томский аграрный колледж»

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

приказ об утверждении ФГОС СПО от 09.12.2016г №1569 (в ред. 17.12.2020г)

Квалификация (ии):

Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Срок получения образования – 3 г 10 мес.

по программе базовой подготовки

на базе основного общего образования

Год начала подготовки – 2022

Профиль получаемого профессионального  
образования – естественно-научный

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

| Курсы        | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная |            | Промежуточная аттестация | Государственная (итоговая аттестация) | Каникулы  | Всего      |
|--------------|----------------------------------------------------|------------------|------------------|------------|--------------------------|---------------------------------------|-----------|------------|
|              |                                                    |                  | практика         | по профилю |                          |                                       |           |            |
| <b>1</b>     | <b>2</b>                                           | <b>3</b>         | <b>4</b>         |            | <b>5</b>                 | <b>6</b>                              | <b>7</b>  | <b>8</b>   |
| I курс       | 39                                                 | 0                | 0                |            | 2                        | 0                                     | 11        | 52         |
| II курс      | 29                                                 | 7                | 3                |            | 2                        | 0                                     | 11        | 52         |
| III курс     | 14                                                 | 10               | 15               |            | 2                        | 0                                     | 11        | 52         |
| IV курс      | 17                                                 | 13               | 7                |            | 2                        | 2                                     | 2         | 43         |
| <b>Всего</b> | <b>99</b>                                          | <b>30</b>        | <b>25</b>        |            | <b>8</b>                 | <b>2</b>                              | <b>35</b> | <b>199</b> |



| Код                                                                               | Наименование дисциплины                                                                                                                 | Экспертная оценка | Средняя оценка | Максимальное количество баллов |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------|--------------------------------|
| A.B.01                                                                            | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний                                                                                 | 3                 | 36             | 36                             |
| A.B.02                                                                            | Основы интеллектуального труда                                                                                                          | 3                 | 36             | 36                             |
| A.B.03                                                                            | Адаптивные информационные и коммуникационные технологии                                                                                 | -ДЗ               | 36             | 36                             |
| A.B.04                                                                            | Психология личности и профессиональное саморазвитие                                                                                     | 3                 | 36             | 36                             |
| A.B.05                                                                            | Коммуникативный практикум                                                                                                               | -ДЗ               | 36             | 36                             |
| ПМ.00                                                                             | Профессиональный цикл                                                                                                                   |                   | 36             | 36                             |
| ПМ.01                                                                             | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента                         | ДЗ                | 368            | 368                            |
| МДК.01.01                                                                         | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов                                                 | 3                 | 36             | 36                             |
| МДК.01.02                                                                         | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов                                                               | -ДЗ               | 72             | 72                             |
| УП.01                                                                             | Учебная практика                                                                                                                        | -ДЗ               | 180            | 180                            |
| ПП.01                                                                             | Производственная практика                                                                                                               | ДЗ                | 108            | 108                            |
| ПМ.02                                                                             | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок раннообработанного ассортимента           | ДЗ                | 638            | 638                            |
| МДК.02.01                                                                         | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                              | 3                 | 36             | 36                             |
| МДК.02.02                                                                         | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                 | 3,3               | 170            | 170                            |
| УП.02                                                                             | Учебная практика                                                                                                                        | -ДЗ               | 180            | 180                            |
| ПП.02                                                                             | Производственная практика                                                                                                               | ДЗ                | 252            | 252                            |
| ПМ.03                                                                             | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок раннообработанного ассортимента          | ДЗ                | 504            | 504                            |
| МДК.03.01                                                                         | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                             | 3                 | 36             | 36                             |
| МДК.03.02                                                                         | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                                | -3                | 144            | 144                            |
| УП.03                                                                             | Учебная практика                                                                                                                        | ДЗ                | 144            | 144                            |
| ПП.03                                                                             | Производственная практика                                                                                                               | ДЗ                | 180            | 180                            |
| ПМ.04                                                                             | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков раннообработанного ассортимента | ДЗ                | 360            | 360                            |
| МДК.04.01                                                                         | Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков                                  | 3                 | 36             | 36                             |
| МДК.04.02                                                                         | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков                                     |                   | 108            | 108                            |
| УП.04                                                                             | Учебная практика                                                                                                                        | ДЗ                | 108            | 108                            |
| ПП.04                                                                             | Производственная практика                                                                                                               | ДЗ                | 108            | 108                            |
| ПМ.05                                                                             | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента              | ДЗ                | 1044           | 1044                           |
| МДК.05.01                                                                         | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                           | 3                 | 36             | 36                             |
| МДК.05.02                                                                         | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                              | 3,3               | 288            | 288                            |
| УП.05                                                                             | Учебная практика                                                                                                                        | ДЗ                | 468            | 468                            |
| ПП.05                                                                             | Производственная практика                                                                                                               |                   | 252            | 252                            |
| ПМ.00                                                                             | Промежуточная аттестация                                                                                                                |                   | 288            | 288                            |
| ГИА.00                                                                            | Государственная итоговая аттестация                                                                                                     |                   | 72             | 72                             |
| Итого                                                                             |                                                                                                                                         |                   | 5976           | 5976                           |
| Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 часов)               |                                                                                                                                         |                   |                |                                |
| Государственная (итоговая) аттестация: 2 недели                                   |                                                                                                                                         |                   |                |                                |
| Государственная (итоговая) аттестация проходит в форме демонстрационного экзамена |                                                                                                                                         |                   |                |                                |

### 3. Перечень кабинетов и лабораторий

| №<br>п/п | Наименование                                                                                                                       |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | <b>Кабинеты:</b>                                                                                                                   |
| 1.       | Социально-экономических дисциплин                                                                                                  |
| 2.       | Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда                                                                              |
| 3.       | Кабинет физики и математики                                                                                                        |
| 4.       | Кабинет информатики                                                                                                                |
| 5.       | Кабинет иностранного языка                                                                                                         |
| 6.       | Кабинет химии, биологии, микробиологии, санитарии и гигиены                                                                        |
| 7.       | Кабинет товароведения продовольственных товаров                                                                                    |
| 8.       | Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства                                                                        |
| 9.       | Кабинет технического оснащения и организации рабочего места                                                                        |
| 10.      | Кабинет для самостоятельной работы обучающихся                                                                                     |
|          | <b>Лаборатории:</b>                                                                                                                |
| 11.      | Лаборатория товароведения продовольственных товаров                                                                                |
| 12.      | Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места                                                                    |
|          | <b>Учебные цеха:</b>                                                                                                               |
| 13.      | Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) |
| 14.      | Учебный кондитерский цех                                                                                                           |
|          | <b>Спортивный комплекс:</b>                                                                                                        |
| 15.      | Спортивный зал                                                                                                                     |
| 16.      | Тренажерный зал                                                                                                                    |
| 17.      | Открытый стадион                                                                                                                   |
|          | <b>Залы:</b>                                                                                                                       |
| 18.      | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет                                                                                |
| 19.      | Актальный зал                                                                                                                      |

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования ОГБПОУ «Томский аграрный колледж»

Разработан на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер приказ об утверждении ФГОС СПО от 09.12.2016г №1569 (в ред. 17.12.2020г);
- профессиональный стандарт 33.011 «Повар», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ N 610н от 8 сентября 2015 г.;
- профессиональный стандарт 33.010 «Кондитер», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ N 597н от 7 сентября 2015 г.;
- Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 №464 (ред. от 15.12. 2014) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2017 г. №613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования», утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012 г. №413;
- Письмо Минпросвещения России от 26.03.2019 №05-ПГ-МП-5135 «О разработке образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, организациями, осуществляющими образовательную деятельность».
- Методические рекомендации по реализации СОО в пределах освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования (утв. Минпросвещения России) от 14.04.2021г
- Федеральный закон от 28.03.1998 №53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе».
- Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Устава колледжа, утвержденного распоряжением Департамента профессионального образования Томской области от 21.06.2018 г. №207
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации (утв.17.12.2021 г.)
- Положения о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО (утв.17.12.2021 г.)

#### 4.2. Организация учебного процесса и режим учебных занятий

Организация учебного процесса спланирована в соответствии с требованиями ФГОС:

Группы студентов, принятых на базе основного общего образования, приступают к обучению, начиная с первого курса.

Обязательный объем аудиторной учебной нагрузки 36 часов в неделю включает в себя все виды учебной работы студентов в образовательном учреждении и вне его: обязательные занятия, консультации, самостоятельную работу.

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.

Учебным планом предусмотрено выполнение каждым обучающимся индивидуального исследовательского проекта (различной тематики – образовательные, социальные, предпринимательские проекты и др.). Выполнение исследовательского проекта предусмотрено в рамках учебной дисциплины Э.В.01 Конструктор карьеры.

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 и дифференцированных 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. По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены (квалификационные), направленные на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности, посредством оценки общих и профессиональных компетенций.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные).

При проведении лабораторных и практических занятий учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 10 человек.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах.

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.

ППКРС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного цикла;
- общепрофессионального цикла;
- профессионального цикла;

и разделов:

- учебная практика
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

В учебный план включены **дисциплины адаптивного цикла**, которые вводятся в учебный процесс при приеме лиц с ОВЗ и инвалидностью:

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

#### **Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл ППКРС по профессии сформирован в соответствии с Рекомендаций по организации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (естественно-научный профиль).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение общеобразовательных дисциплин в объеме 1404 часа на основании «Рекомендаций по организации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» распределено на изучение базовых дисциплин общеобразовательного цикла в размере 748 часов, на изучение профильных дисциплин в размере 468 часов, на изучение дополнительных дисциплин общеобразовательного цикла в размере 188 часов.

#### **Общепрофессиональный цикл**

Общепрофессиональный цикл включает в себя изучение учебных дисциплин:

- ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
- ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
- ОП.05 Основы калькуляции и учета
- ОП.06 Охрана труда
- ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
- ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
- ОП.09 Физическая культура

- ОП.В.10 Дизайн кулинарных блюд
- ОП.В.11 Спецприсование и лепка
- ОП.В.12 Основы финансовой грамотности
- ОП.В.13 Основы предпринимательства
- ОП.В.14 Психология в профессиональной деятельности
- ОП.В.15 Информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОП.В.16 Эффективное поведение выпускников ПОО на рынке труда
- ОП.В.17 Основы бережливого производства
- ОП.В.18 Экология в профессиональной деятельности

### **Профессиональный цикл**

Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Профессиональные модули ПМ.01 изучается на 1 курсе; ПМ.02 на 1-2 курсах; ПМ.03 и ПМ.04 изучаются на 3 курсе; ПМ.05 на 4 курсе.

### **Порядок проведения учебной и производственной практик**

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС 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.

Производственная практика в рамках профессиональных модулей ПМ.01 – ПМ.05 проводится концентрированно по завершению междисциплинарных курсов и учебных практик УП.01 – УП.05 на базе предприятий и организаций района и области, на основании договоров.

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

### **Формирование вариативной части ППКРС**

Объем вариативной части ОПОП - 924 часов (612 часа вариативная часть + 312 из часов, отведенных на дополнительные общеобразовательные дисциплины) + 1476 часов  
Часы вариативной части использованы следующим образом:

- Введение новых дисциплин в общеобразовательный цикл – **188 часов** на Э.В.01 Конструктор карьеры
- Увеличение часов на общеобразовательные дисциплины – **124 часа** на Русский язык, Информатику, Историю, ОБЖ.

- Введение новых дисциплин в общепрофессиональный цикл – **404 часа** на ОП.В.10 Дизайн кулинарных блюд; ОП.В.11 Спецприсовое и лепка; ОП.В.12 Основы финансовой грамотности; ОП.В.13 Основы предпринимательства, ОП.В.14 Психология в профессиональной деятельности, ОП.В.15 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.В.16 Эффективное поведение выпускников ПОО на рынке труда, ОП.В.17 Основы бережливого производства, ОП.В.18 Экология в профессиональной деятельности

- Увеличение объема дисциплин общепрофессионального цикла ППКРС- **208 часов** - 72 часа на увеличение объема часов дисциплины " Основы товароведения продовольственных товаров"; 72 часа на увеличение объема часов дисциплины " Техническое оснащение и организация рабочего места"; 36 часов на увеличение объема часов дисциплины " Иностранный язык в профессиональной деятельности"; 28 часов на увеличение объема часов дисциплины "Безопасность жизнедеятельности";

1476 часов распределены следующим образом:

- Увеличение времени на промежуточную аттестацию – 108 часов.
- Увеличение времени на государственную (итоговую) аттестацию – 36 часов.
- Увеличение объема дисциплин общепрофессионального цикла ППКРС- **272 часов** - 114 часов на увеличение объема часов дисциплины ОП.09 " Физическая культура"; 36 часов на увеличение объема часов дисциплины " Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены"; 36 часов на увеличение объема часов дисциплины "Экономические и правовые основы профессиональной деятельности"; 86 часов на увеличение объема часов дисциплины " Основы калькуляции и учета";

- Увеличение объема профессионального цикла ППКРС: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 148 часов; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 82 часа; ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 124 часа; ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 120 часов; ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 524 часа

### **Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации**

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

**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 и демонстрационных 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 – дифференцированный зачет или экзамен;  
по учебной практике – дифференцированный зачет;  
по производственной практике - дифференцированный зачет;  
по профессиональным модулям – демонстрационный экзамен.

### **Формы и сроки итоговой аттестация**

Государственная (итоговая) аттестация проводится по завершению сроков обучения и выполнению учебных планов и программ.

Государственная (итоговая) аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. Выполнение демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» проводится аккредитованной площадки для проведения демонстрационного экзамена.

Учреждение не позднее, чем за полгода до государственной (итоговой) аттестации доводит до сведения обучающихся КОД выполнения работ по компетенции, знакомит с программой итоговой аттестации.

На государственной (итоговой) аттестации обязательно присутствуют представители от работодателей. К государственной (итоговой) аттестации допускаются выпускники, завершившие полный курс обучения по профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом. Допуск к государственной (итоговой) аттестации оформляется распоряжением руководителя Учреждения.

Обучающимся, успешно прошедшим государственную (итоговую) аттестацию, вручаются дипломы среднего профессионального образования и свидетельства о профессии рабочего, должности служащего по входящим в профессию квалификациям.

**Выпускникам присваивается квалификация**

Повар 3-4 разряда

Кондитер 3-4 разряда