БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВОЛОГОДСКОЙ ОБЛАСТИ «ВОЛОГОДСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
БПОУ ВО «ВТК»
от 01. 09. 2022 г. № 296 - ОП

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих бюджетного профессионального образовательного учреждения Вологодской области «Вологодский технический колледж»
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар ↔ кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный

Рассмотрен на заседании педагогического совета протокол от 31.08.2017 № 1,
утвержден приказом директора от 31.08.2017 № 234/2
Рассмотрен на заседании педагогического совета протокол от 30.08.2018 № 1,
утвержден приказом директора от 30.08.2018 № 221/2-уд
Внесены изменения о переименовании образовательной организации в бюджетное профессиональное образовательное учреждение Вологодской области «Вологодский технический колледж», утверждены приказом директора от 18.02.2019 № 31/ 1-ОП
Рассмотрен на заседании педагогического совета протокол от 30.08.2019 № 1,
утвержден приказом директора от 30.08.2019 № 183/1-ОП
Рассмотрен на заседании педагогического совета протокол от 18.03.2020 № 4,
утвержден приказом директора от 18.03.2020 № 64/2-ОП
Рассмотрен на заседании педагогического совета протокол от 31.08.2020 № 1,
утвержден приказом директора от 31.08.2020 № 125/1-уд
Рассмотрен на заседании педагогического совета протокол от 31.08.2021 № 1,
утвержден приказом директора от 01.09.2021 № 276 - ОП
Рассмотрен на заседании педагогического совета протокол № 1 от 31.08.2022 г.,
утвержден приказом директора от 01.09.2022 г. № 296 - ОП

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

Курсы	**Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам**	**Учебная практика**	**Производственная практика**	**Государственная итоговая аттестация**	**Каникулы**	**Всего**
1	**2**	**3**	**4**	**6**	**7**	**8**
I курс	41	-	-	-	11	52
II курс	35,3	2,7	3	-	11	52
III курс	17,7	9,3	14	-	11	52
IV курс	18	9	12	2	2	43
Всего	**112**	**21**	**29**	**2**	**35**	**199**

2.1. План учебного процесса (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер)

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах						Распределение нагрузки по семестрам							
			Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	**1 сем**	**2 сем**	**3 сем**	**4 сем**	**5 сем**	**6 сем**	**7 сем**	**8 сем**
				Занятия по дисциплинам и МДК		Практики			17 н 34ч./н.	24н. 34ч./н	17 н. 34ч./н	24н. 34ч./н	17н. 38 ч./н	24н. 38 ч./н	17 н. 40ч./н	22н. + 2 н. ГИА 39ч.-12 38 ч.-6н. 36ч.-6н.
				Всего по дисц/МДК	В том числе, лабор. и практ. занятия											
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**		**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**
ОУД.00	**Общеобразовательный цикл**	**4Э/ 8 ДЗ**	**2113**	**2025**	***1123***			**88**	**433**	**554**	**498**	**628**				
ОУД.00	**Общие учебные дисциплины**	**2Э/6 ДЗ**	**1442**	**1398**	***860***			**44**	**272**	**400**	**334**	**436**				
ОУД.01	Русский язык	-,-,-,Э	221	199	*164*			22	34	37	64	86				
ОУД.02	Литература	-,-,-,ДЗ	222	222	*133*				38	57	61	66				
ОУД.03	Иностранный язык	-,-,-,ДЗ	171	171	*171*				47	40	36	48				
ОУД.04	Математика	-,-,-,Э	328	306	*166*			22	50	83	77	118				
ОУД.05	История	-,-,-,ДЗ	205	205	*25*				16	78	45	66				
ОУД.06	Физическая культура	3,3,ДЗ	171	171	*169*				51	69	51					
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	72	72	*22*				36	36						
ОУД.08	Астрономия	ДЗ	52	52	*10*							52				
ОУД.00	**Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей**	**2Э/1ДЗ**	**611**	**567**	***233***			**44**	**129**	**126**	**164**	**192**				
ОУД.09	Химия	-,-,-,Э	243	221	*55*			22	48	59	53	83				

ОУД.10	Информатика	-,-,-,Э	188	166	*103*			22	51	31	60	46				
ОУД.11	Физика	-,-,-,ДЗ	180	180	*75*				30	36	51	63				
УД.00	**Дополнительные учебные дисциплины**	**1 ДЗ**	**60**	**60**	***30***				**32**	**28**						
УД.01	Проектная деятельность *(Выполнение индивидуального проекта)*	-,ДЗ	60	60	*30*				32	28						
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**1Э/10 ДЗ**	**707**	**636**	***261***		**59**	**12**	**145**	**262**	**0**	**0**	**40**	**36**	**150**	**74**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-,ДЗ	60	56	*18*		4		34	26						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		90	86	*27*		4		34	56						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,Э	157	122	*43*		23	12	38	119						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	36	34	*8*		2								36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,ДЗ	100	96	*30*		4		39	61						
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36	30	*8*		6								36	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,ДЗ	36	34	*36*		2								18	18
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	36	34	*12*		2							36		
ОП. 09	Физическая культура	-,ДЗ	40	38	*40*		2						40			
ОП.10	Национальная кухня	-,ДЗ	40	34	*10*		6								20	20
ОП.11	Основы предпринимательства	-,ДЗ	40	38	*23*		2								20	20
ОП.12	Психология общения	-,ДЗ	36	34	*6*		2								20	16
П.00	**Профессиональный цикл**	**5Э(к)/10 ДЗ**	**3012**	**1014**	***298***	**1800**	**144**	**54**			**80**	**188**	**606**	**876**	**496**	**766**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,**	**Э (к)**	**544**	**166**	***52***	**324**	**42**	**12**			**80**	**188**	**276**	**0**	**0**	**0**

	кулинарных изделий разнообразного ассортимента															
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-,ДЗ	60	54	*20*		6				38	22				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		160	112	*32*		36	12				76	84			
УП.01	Учебная практика	ДЗ	144			144					42	54	48			
ПП.01	Производственная практика		180			180						36	144			
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**Э (к)**	**712**	**276**	***66***	**396**	**28**	**12**					**180**	**356**	**176**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,ДЗ	62	46	*16*		10	6					62			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		254	230	*50*		18	6					58	196		
УП.02	Учебная практика	ДЗ	144			144							60	52	32	
ПП.02	Производственная практика		252			252								108	144	
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных**	**Э (к)**	**532**	**164**	***50***	**324**	**32**	**12**					**150**	**382**	**0**	**0**

	изделий, закусок разнообразного ассортимента															
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-,ДЗ	56	50	*10*		4	2					56			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		152	114	*40*		28	10					58	94		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	144			144							36	108		
ПП.03	Производственная практика		180			180								180		
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**Э (к)**	**556**	**164**	***60***	**360**	**22**	**10**						**138**	**126**	**292**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-,ДЗ	66	50	*20*		14	2						66		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		130	114	*40*		8	8							54	76
УП.04	Учебная практика	ДЗ	144			144								72	36	36
ПП.04	Производственная практика		216			216									36	180
ПМ.05	**Приготовление,**	**Э (к)**	**668**	**244**	***70***	**396**	**20**	**8**							**194**	**474**

	оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента															
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,ДЗ	42	36	*10*		4	2							42	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		230	208	*60*		16	6							80	150
УП.05	Учебная практика	ДЗ	180			180									72	108
ПП.05	Производственная практика		216			216										216
	Итого		**5832**	**3675**	**1682**	**1800**	**203**	**154**	**578**	**816**	**578**	**816**	**646**	**912**	**646**	**840**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**		**72**													**72**
									578	**816**	**578**	**816**	**646**	**912**	**646**	**912**
	Объем образовательной программы		**5904**													

Государственная итоговая аттестация (72 часа): Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Учебная практика		0	0	42	54	144	232	140	144
Производственная практика		0	0	0	36	144	288	180	396
Экзамены									
Диф.зачеты									
Зачеты									

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений в соответствии с ФГОС	Наименование кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений в ОУ
Кабинеты: социально-экономических дисциплин; микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технологии кулинарного и кондитерского производства; иностранного языка; безопасности жизнедеятельности и охраны труда; технического оснащения и организации рабочего места.	Каб. № 1 социально-экономических дисциплин; Каб. № 11 микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; Каб. № 11 товароведения продовольственных товаров Каб. № 13 технологии кулинарного и кондитерского производства Каб. № 12 иностранного языка Каб. № 16 безопасности жизнедеятельности и охраны труда Каб. № 13 технического оснащения и организации рабочего места
Лаборатории: учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); учебный кондитерский цех.	Лаб. № 21 учебная кухня ресторана, учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	спортивный зал открытый стадион с элементами полосы препятствий стрелковый тир
Залы: Библиотека, читальный зал с выходом в интернет Актовый зал	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет актовый зал
Кабинеты общеобразовательных дисциплин	Каб. № 4 русский язык, литература Каб. № 12 иностранный язык Каб. № 1 история, Каб. № 9 химия, Каб. № 16 основы безопасности жизнедеятельности Каб. № 6 математика Каб. № 8 физика, астрономия, проектная деятельность Каб. № 7 информатика Каб. № 5 основы предпринимательства, психология общения Каб. № 11 национальная кухня

4. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебный план среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработан на основе:

- Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273 - ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569;
- Приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства Образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»,
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2017 г. N 613 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413"
- Приказа Министерства образования и науки от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014 № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;
- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных

программ среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики в сфере под готовки рабочих кадров и дополнительного профессионального образования Минобрнауки России от 20.04.2015 г. № 06-830;

- Письма Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения 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»;
- Протокола № 3 от 25 мая 2017 г Научно-методического совета Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» «Об уточнении Рекомендаций по организации получения 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 (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.)
- Локальных нормативных актов БПОУ ВО «Вологодский политехнический техникум», регламентирующих организацию образовательной деятельности.

Учебный план определяет объем образовательной программы, перечень и последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей, распределение часов вариативной части, виды и продолжительность практик, формы промежуточной аттестации.

Учебный год начинается 1 сентября, окончание - в соответствии с учебным планом образовательной программы. Академический час для всех видов аудиторных занятий устанавливается продолжительностью 45 минут.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе не превышает 36 академических часов, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет не менее 10 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

Основные виды учебных занятий: урок, лекция, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, самостоятельная работа, учебная и производственная практики, а также могут проводиться и другие виды учебных занятий. Исходя из специфики учебной дисциплины, учебные занятия могут проводиться с подгруппами обучающихся. В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий

(деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, тренинги и т. д) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В рамках освоения ФГОС СПО обучающиеся получают среднее общее образования в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом естественнонаучного профиля профессии.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение по общеобразовательному циклу в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования сформировано из общих учебных дисциплин, дисциплин по выбору из обязательных предметных областей и дополнительных учебных дисциплин.

С целью формирования у обучающихся позитивного отношения к деятельности, умения планировать деятельность, для отработки навыков сбора, обработки, анализа, систематизации, оформления информации и с целью подготовки обучающихся к выполнению индивидуального проекта, с учетом мнения обучающихся введена дополнительная учебная дисциплина - Проектная деятельность. При этом обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся по учебной дисциплине составляет 60 часов.

Экзамены проводятся по дисциплинам «Математика», «Русский язык», и профильным дисциплинам «Информатика», «Химия».

Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС).

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

- общепрофессионального;
- профессионального

и государственную итоговую аттестацию.

Общепрофессиональный учебный цикл включает изучение дисциплин: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Основы товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, Основы калькуляции и учета, Охрана труда, Иностранный язык в профессиональной деятельности, Безопасность жизнедеятельности, Физическая культура, Национальная кухня, Основы предпринимательства, Психология общения.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме не менее 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено

использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

При реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются следующие виды практик:

- учебная практика - 21 неделя;
- производственная практика - 29 недель.

Учебная и производственная практики реализуются как концентрированно, так и рассредоточено. Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится в форме комплексного дифференцированного зачета с учетом результатов, подтвержденных документами.

По согласованию с работодателями часы вариативной части направлены на увеличение времени на изучение 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.

Оценка качества освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации определены Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся БПОУ ВО «Вологодский политехнический техникум». Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в 2-х основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Текущий контроль успеваемости проводится на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем, исходя из специфики учебной дисциплины, профессионального модуля, сформированных профессиональных и общих компетенций.

Текущий контроль успеваемости может иметь следующие виды: устный опрос; проверка выполнения письменных домашних заданий, практических работ; защита практических, лабораторных работ; выполнение контрольных работ; тестирование, контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме).

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена/ экзамена (квалификационного). Формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего профессионального модуля (МДК) или дисциплины. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по Физической культуре. Промежуточная аттестация по дисциплине «Физическая культура» предусматривает проведение зачетов в конце каждого семестра изучения и проведение дифференцированного зачета по окончании изучения дисциплины. Формой промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам (МДК) является комплексный дифференцированный зачет; формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Экзамен (квалификационный) проводится после освоения обучающимися междисциплинарных курсов и прохождения практик.

Форма промежуточной аттестации	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
Экзамен		1		4	1	2		2
Дифференцированный зачет		5	1	5	3	5	2	8
Зачет	1	1						

Государственная итоговая аттестация. Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа выполняется в виде демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности. Задания демонстрационного экзамена

разрабатываются на основе профессиональных стандартов (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии), разработанных союзом.