ПО 139, 149

Утверждаю
директор
Ангуров Б.Х.
01.08.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

ГБПОУ "Байкальский колледж туризма и сервиса"
наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 — Повар, кондитер
код — *наименование профессии*

основное общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: повар-кондитер

форма обучения Очная **Нормативный срок освоения ОПОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2019

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																	А	К	К																							А	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																	А А А	К	К																			У У У П П П				П П П А А А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III												У У У У	У	У П П П	П	П	П П А А А А	К	К												У У У У	У	У	У	У У У П П П	П	П	П	П	П	П П А А А А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV										У	У	У У У П	П	П	П	П	П П П А А А	К	К								У У У У	У	У	У	П П П П	П	П	П	П	П	П	П А А А А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по циклам
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- У — Учебная практика
- П — Производственная практика
- Г — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики: Учебная практика (Производственное обучение)			Практики: Производственная практика			ГИА: Проведение	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39 1/2	16 5/6	22 2/3	1 1/2	1/6	1 1/3								11	52	25	4
II	34	16 1/2	17 1/2	1	1/2	1/2	2		2	4		4		11	52	25	4
III	24 2/3	11 1/3	13 1/3	1 1/3	2/3	2/3	6	2	4	10	3	7		10	52	25	4
IV	17 5/6	9 2/3	8 1/6	1 1/6	1/3	5/6	6	2	4	13	5	8	2	2	42	25	4
Всего	**116**	**54 1/3**	**61 2/3**	**5**	**1 2/3**	**3 1/3**	**14**	**4**	**10**	**27**	**8**	**19**	**2**	**34**	198		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост. р. (в ч. ч.)	Консультации	Всего	Обязательная: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Чел.-группы занятия	Пр. мен. у. атт. ставки	Индивид. проект (вариант в с.р.)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Итого часов (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																		
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	8		9			2	2196			2124	1188	936					72	
ОДБ	Базовые дисциплины	5		7				1647			1593	872	721					54	
ОДБ.01	Русский язык	2						126			114	80	34					12	
ОДБ.02	Литература	2						177			171	120	51					6	
ОДБ.03	Иностранный язык	2						212			200	8	192					12	
ОДБ.04	Математика	3						242			230	162	68					12	
ОДБ.05	История	3						177			171	119	52					6	
ОДБ.06	Физическая культура			24				176			176	10	166						
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	1						76			72	50	22					6	
ОДБ.08	Физика			3				108			108	76	32						
ОДБ.09	Обществознание (вкл. экономику и право)			4				171			171	121	50						
ОДБ.10	География			4				72			72	50	22						
ОДБ.11	Экология			4				72			72	50	22						
ОДБ.12	Астрономия			4				36			36	26	10						
ОДП	Профильные дисциплины	2		1				369			351	190	161					18	
ОДП.01	Информатика	2						114			108	21	87					6	
ОДП.02	Химия	2						183			171	119	52					12	
ОДП.03	Биология			2				72			72	50	22						
ПОО	Предлагаемые ПО			1			2	180			180	126	54						
ПОО.01	Индивидуальное проектирование			2				40			40	28	12						
ПОО.02	Психология / Деловое общение / АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний"						3	72			72	50	22						
ПОО.03	История родного края						3	68			68	48	20						
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	10		30				3636	65	100	3363	849	1029					108	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	5		10				1078	39	36	967	374	593					36	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии, питания, санитарии и гигиены			4				70	2		68	34	34						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			3				68	2		66	32	34						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4						84	4	6	68	34	34					6	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6						96	4	6	80	40	40					6	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	5						78	2	6	64	32	32					6	
ОП.06	Охрана труда			3				45	3		42	20	22						
ОП.07	Иностранный язык в ПД	8						223	6	12	193	28	165					12	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	5						84	2	6	70	34	36					6	
ОП.09	Физическая культура			67				44			44	4	40						
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6				76	4		72	16	56						
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности			5				78	4		74	38	36						
ОП.12	Введение в профессию			1				38	2		36	18	18						
ОП.13	Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции / Инновационные технологии приготовления блюд			6				56	2		54	26	28						
ОП.14	Эффективное поведение на рынке труда / Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья "Психология личности и профессиональное самоопределение"			1				38	2		36	18	18						
ПЦ	Профессиональный цикл	5		20				2558	26	64	2396	474	446					72	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		4				404	6	12	374	76	82					12	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			4				32			32	14	18						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4				144	6	12	126	62	64						
МДК*																			
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			4	РП		нас	72			72	нед				2		нас	
УП*																			
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			4	РП		нас	144			144	нед				4		нас	
ПП*																			
ПМ.01.ЭК	Демонстрационный экзамен	4						12										12	
	Всего часов по МДК							176			158								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		4				626	4	12	598	100	102					12	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки и реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			5				32			32	16	16						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			6				186	4	12	170	84	86						
МДК*																			
УП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			6	РП		нас	144			144	нед				4		нас	
УП*																			
ПП.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			6	РП		нас	252			252	нед						нас	
ПП*																			
ПП.02.ЭК	Демонстрационный экзамен	4						12										12	
	Всего часов по МДК							219			202								

| Индекс | Распределение по курсам и семестрам: Курс 1, Семестр 1 (16 5/6 нед): Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Пр. мен. у. атт. ставки | Индивид. проект | Курс 1, Семестр 2 (22 2/3 нед): Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Пр. мен. у. атт. ставки | Индивид. проект | Курс 2, Семестр 3 (16 1/2 нед): Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Пр. мен. у. атт. ставки | Индивид. проект | Курс 2, Семестр 4 (17 1/2 (6) нед): Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Пр. мен. у. атт. ставки | Индивид. проект | Курс 3, Семестр 5 (11 1/2 (3) нед): Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Пр. мен. у. атт. ставки | Курс 3, Семестр 6 (13 1/3 (11) нед): Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Пр. мен. у. атт. ставки | Курс 4, Семестр 7 (9 2/3 (7) нед): Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Пр. мен. у. атт. ставки | Курс 4, Семестр 8 (8 1/6 (12) нед): Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Пр. мен. у. атт. ставки | Максимальная учебная нагрузка: Общ. часть | Вар. часть |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации: Экзамены | Зачеты | Дифф. зачеты | Курсовые проекты | Курсовые работы | Другие | Учебная нагрузка обучающихся, ч: Максимальная | Самост. работа | Консультации | Обязательная: Всего | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Индивид. занятия | Контрольные занятия | Пр. на учебной ознакомительной практике | Индивид. проект (в рамках п. 2.3) | Распределение по курсам и семестрам: Курс 1, Семестр 1 (16 5/6 нед): Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Пр. на учебной ознакомительной практике | Индивид. проект | Курс 1, Семестр 2 (22 2/3 нед): Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Пр. на учебной ознакомительной практике | Индивид. проект | Курс 2, Семестр 3 (16 1/2 нед): Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Пр. на учебной ознакомительной практике | Индивид. проект | Курс 2, Семестр 4 (17 1/2 (4) нед): Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Пр. на учебной ознакомительной практике | Индивид. проект | Курс 3, Семестр 5 (11 1/3 (5) нед): Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Пр. на учебной ознакомительной практике | Индивид. проект | Курс 3, Семестр 6 (12 2/3 (11) нед): Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Пр. на учебной ознакомительной практике | Курс 4, Семестр 7 (9 2/3 (7) нед): Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Пр. на учебной ознакомительной практике | Курс 4, Семестр 8 (8 1/6 (12) нед): Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Пр. на учебной ознакомительной практике | Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть | Вар. часть |
|---|---|---

Сведения о комплексных формах контроля

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[4]	УП.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
				[6]	ПП.02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.03.01 "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
				[5]	ПП.03.01 "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
				[6]	ПП.02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
				[7]	ПП.04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
				[8]	ПП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
				[4]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	товароведения продовольственных товаров;
4	технологии кулинарного и кондитерского производства;
5	иностранного языка;
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
7	технического оснащения и организации рабочего места.
	Лаборатории:
1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
2	учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актовый зал

	Пояснительная записка
	1.1. Нормативная база реализации ППССЗ Настоящий учебный план образовательной программы ППКРС разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по професиии, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.16 г.). Учебный план составлен на основе требований федеральных нормативно-правовых документов: ·Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Приказом министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464); · 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 Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 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"; ·Письма Министерства образования и науки РФ от 17марта 2015 года № 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; · Приказа Министерства образования и науки РФ «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013 г. N 968 (ред. от 17.11.2017); ·Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. №291); · Устава ГБПОУ «БКТиС» Срок обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с получением среднего общего образования 3 года 10 месяцев.
	1.2. Организация учебного процесса и режим занятий Учебные занятия начинаются с 1 сентября. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы, консультаций по освоению ОП. В колледже продолжительность занятий составляет 90 мин. (группировка парами). Текущий контроль по учебным дисциплинам и профессиональным модулям проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину. Формы текущего контроля определяются преподавателями (тестирование, контрольная работа, устный или письменный опрос, защита лабораторных и практических работ, защита реферативных работ, экспертная оценка выполнения работ по учебной и производственной практике). Для оценивания уровня освоения программ применяется 5-бальная система оценок, по дисциплинам и МДК может применяться накопительная система оценивания. Видами практики обучающихся, осваивающих ОП СПО, являются: учебная практика, производственная практика. На учебную практику отводится 14 недель, на производственную практику - 27 недель. Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля и образовательной организацией. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения, преподавателями дисциплин профессионального цикла. Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. Практика завершается дифференцированным зачетом, комплексным дифференцированным зачетом. Консультации могут быть индивидуальные, групповые, устные, письменные. Консультации предусматриваются из расчета 100 часов на весь период обучения. По учебному графику на каникулы отводится 34 недели, в том числе по 2 недели в учебном году в зимний период.

	1.3. Общеобразовательный цикл Общеобразовательный цикл состоит из обязательной части и части, формируемой участниками образовательного процесса. Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с учетом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики професиии, которой овладевают студенты. Получение среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется на основании письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г за №06-259 в соответствии со следующими нормативными документами: Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании); приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»; приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования». Часть общеобразовательного цикла, формируемая участниками образовательного процесса содержит учебные дисциплины изучаемые студентами по выбору: Психология общения / Деловое общение / АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Психология личности и профессиональное самоопределение";Эффективное поведение на рынке труда / Искусство трудоустройства / АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний"; Учебно- исследовательское проектирование / Основы исследовательской деятельности; "Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции / Инновационные технологии приготовления блюд;. Обучающиеся, получающие СПО по ППКРС на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные дисциплины одновременно с изучением общепрофессиональных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей. Экзамены проводятся по следующим учебным дисциплинам: ·ОБЖ (1 семестр), Экономика (1 семестр), Русский язык (2 семестр), Информатика (2 семестр), Право (2 семестр), История (3 семестр), Естествознание (3 семестр), Математика (3 семестр), География (4 семестр), Экология (4 семестр), Обществознание (4 семестр). По всем остальным дисциплинам общеобразовательного цикла в учебном плане предусмотрены дифференцированные зачеты.
	1.4. Формирование вариативной части ОП Объем вариативной части ОП составляет 756 часов – из общеобразовательного цикла и 612 часов в соответствии с ОПОП. Распределение вариативной части указано в учебном плане. За счетчасов вариативной части введены следующие учебные дисциплины "Информационные технологии в профессиональной деятельности" - 76 часов, Основы предпринимательской деятельности - 78 часов, Введение в профессию - 38 часов, Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции / Инновационные технологии приготовления блюд - 56 часов, Эффективное поведение на рынке труда / Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья "Психология личности и профессиональное самоопределение" - 38 часов.
	1.5. Порядок аттестации обучающихся Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующие учебные дисциплины, МДК, учебную практику и производственную практику, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по специальности на промежуточную аттестацию. Изучение каждого профессионального модуля заканчивается проведением экзамена (квалификационного).
	1.6 Государственная итоговая аттестация проводится в виде демонтсрационного экзамена. Программа ГИА ежегодно разрабатывается цикловой комиссией и утверждается приказом директора.