

670

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СО
«Борский государственный
техникум»

 Антимонов А. В.
«31» августа 2015 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Борский государственный техникум»

по профессии среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих

19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация:

*Повар (3 разряда)
Кондитер (3 разряда)
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ППКРС – 2 года и 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный профиль
Срок начала подготовки – 2015 год*

1 курс	2015 – 2016	6 группа
2 курс	2016 - 2017	6 группа
3 курс	2017- 2018	6 группа

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	35	2	2		2 недели	-	11	52
II курс	30	6	3		2 недели	-	11	52
III курс	10	11	17		1 неделя	2 недели	2	43
Всего	75	19	22		5	2	24	147

2.1 План учебного процесса по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам ² (час. в семестр)					
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		
					всего занятий	в т. ч.	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
1	2	3	4	5	6	уроков	лаб. и практ. занятий	9	10	11	12	13	14
О.00	Общеобразовательный цикл	-/7/6	3078	1026	2052	1306	746	532	532	454	396	71	67
	Базовые	-/5/5	2406	802	1604	998	606	390	390	340	346	71	67
ОУД.01	Русский язык и литература	-, -, Э (4с)	432	144	288	193	95	72	61	75	80	0	0
ОУД.02	Иностранный язык	-, Э, -	261	87	174	55	119	34	34	34	37	35	0

		(5с)											
ОУД.03	Математика	-, Э(4с)	408	136	272	180	92	68	72	66	66	0	0
ОУД.04	История	-, Э(2с)	202	67	135	116	19	67	68	0	0	0	0
ОУД.05	Физическая культура	-,ДЗ,- (6 с)	256	85	171	21	150	34	40	32	34	16	15
ОУД.06	ОБЖ	-,ДЗ,- (2с)	108	36	72	64	8	36	36	0	0	0	0
ОУД.08	Физика	-, Э(4с)	270	90	180	118	62	45	45	45	45	0	0
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	-, Э(4с)	252	84	168	137	31	34	34	50	50	0	0
ОУД.16	География	-,ДЗ,- (6с)	108	36	72	50	22	0	0	0	0	20	52
ОУД.17	Экология	-,ДЗ,- (4с)	108	36	72	64	8	0	0	38	34	0	0
	Профильные	-/2/1	672	224	448	308	140	142	142	114	50	0	0
ОУД.07	Информатика	-,ДЗ- (3с)	192	64	128	34	94	32	32	64	0	0	0
ОУД.09	Химия	-, Э(4с)	300	100	200	172	28	50	50	50	50	0	0
ОУД.15	Биология	-,ДЗ,- (2с)	180	60	120	102	18	60	60	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	5/18/9	900	306	612	296	316	0	40	36	112	99	87
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	5/2/1	448	144	304	150	154	80	76	50	32	39	27
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	З,-,- (1с)	48	16	32	16	16	32	0	0	0	0	0

ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	З,-,- (2с)	48	16	32	16	16	0	32	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,- ,Э(2с)	138	46	92	78	14	48	44	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	З,-,- (4с)	40	8	32	22	10	0	0	0	32	0	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	З(3с)	48	16	32	12	20	0	0	32	0	0	0
ОП.06	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	-ДЗ,- (5с)	63	21	42	2	40	0	0	0	0	15	27
ОП.07	Эффективное поведение на рынке труда	-ДЗ- (5с)	36	12	24	0	24	0	0	0	0	24	0
ОП.08	Основы предпринимательства	З,-,- (3с)	27	9	18	4	14	0	0	18	0	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	0/16/8	452	144	308	146	162	0	40	36	112	60	60
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	КЭ(2с))	60	20	40	20	20	0	40	0	0	0	0
МДК.01.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	-Д З,-, (2с)	60	20	40	20	20	0	40	0	0	0	0
УП.01		ДЗ,-,- (2с)	72	0	72	0	72	0	72	0	0	0	0
ПП.01		ДЗ,-,- (2с)	72	0	72	0	72	0	72	0	0	0	0
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп,	КЭ(3с))	54	18	36	18	18	0	0	36	0	0	0

	бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.												
МДК.02.01.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	-ДЗ,- (3с)	54	18	36	18	18	0	0	36	0	0	0
УП.02		ДЗ,-, (3с)	36	0	36	0	36	0	0	36	0	0	0
ПП.02			36	0	36	0	36	0	0	36	0	0	0
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	КЭ- (4с)	54	18	36	18	18	0	0	0	36	0	0
МДК.03.01.	Технология приготовления супов и соусов	-КЭ,- (4с)	54	18	36	18	18	0	0	0	36	0	0
УП.03		ДЗ,-, (4с)	36	0	36	0	36	0	0	0	36	0	0
ПП.03			36	0	36	0	36	0	0	0	36	0	0
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	КЭ(4с)	54	18	36	18	18	0	0	0	36	0	0
МДК.04.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-КЭ,- (4с)	54	18	36	18	18	0	0	0	36	0	0
УП.04		ДЗ,-, (4с)	72	0	72	0	72	0	0	0	72	0	0
ПП.04			36	0	36	0	36	0	0	0	36	0	0
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	КЭ(5с)	60	20	40	20	20	0	0	0	40	0	0
МДК.05.01.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-КЭ,- (4с)	60	20	40	20	20	0	0	0	40	0	0
УП.05		ДЗ,-, (4с)	72	0	72	0	72	0	0	0	72	0	0

ПП.05		(5с)	72	0	72	0	72	0	0	0	0	72	0
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	КЭ(5с)	45	15	30	8	22	0	0	0	0	30	0
МДК.06.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-,ДЗ, -(5с)	45	15	30	8	22	0	0	0	0	30	0
УП.06		ДЗ,-,-	108	0	108	0	108	0	0	0	0	108	0
ПП.06		(5с)	72	0	72	0	72	0	0	0	0	72	0
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	КЭ(5с)	45	15	30	14	16	0	0	0	0	30	0
МДК.07.01.	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-,ДЗ, -(5с)	45	15	30	14	16	0	0	0	0	30	0
УП.07		ДЗ,-,-	108	0	108	0	108	0	0	0	0	108	0
ПП.07		(5с)	72	0	72	0	72	0	0	0	0	72	0
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	КЭ(6с)	80	20	60	30	30	0	0	0	0	0	60
МДК.08.01.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-,ДЗ, -(6с)	82	22	60	30	30	0	0	0	0	0	60
УП.08		ДЗ,-,-	180	0	180	0	180	0	0	0	0	0	180
ПП.08		(6с)	396	0	396	0	396	0	0	0	0	0	396
ФК	Физическая культура	ДЗ,-,-	72	36	36	0	36	0	0	0	0	10	26
			4050		2700								
Консультации 4 часа на каждого обучающегося в год						Всего	дисциплин и МДК	612	648	540	540	180	180

Государственная (итоговая) аттестация 2 недели 18.06.2018-30.06.2018 год. Выпускная квалификационная работа	учебной практики	0	72	36	180	216	180
	производст. практики /	0	72	36	72	216	396
	экзаменов	0	3	1	7	3	1
	дифф. зачетов	0	5	3	4	7	3
	зачетов	1	1	2	1	0	0

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО по подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Математики
3	Истории
4	Обществознание и право
5	Химии
6	Биология
7	Физики
8	Информатики
9	Географии
10	Иностранного языка
11	Экономики
12	Технологии кулинарного производства
13	Технологии кондитерского производства
14	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
2	Товароведения продовольственных товаров
3	Техническое оснащение и организация рабочего места
4	Учебный кулинарный цех
5	Учебный кондитерский цех
6	Спортивный комплекс: Спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир или место для стрельбы.
	Залы:
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

4. Пояснительная записка

4.1 Нормативная база реализации ППКРС ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования **государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Борского государственного техникума»** разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013г., зарегстр. Министерством юстиции (рег. №29749 от 20.08.13 года) 19.01.17 Повар, кондитер со сроком обучения 2г. 10 месяцев на базе основного общего образования на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

1. Закон Российской Федерации от 10.07.1992 г. № 3266-1 «Об образовании» (в действующей редакции);
2. Федеральный закон от 1 декабря 2007 г. № 309-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта»;
3. Федеральный закон Российской Федерации от 1 декабря 2007 г. N 307-ФЗ "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования»;
4. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии начального профессионального образования (НПО) 100701.01 Продавец, контролер - кассир утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17мая 2010 г. № 516;
5. Примерные программы общеобразовательных дисциплин;
6. Приказ от 28 сентября 2009 г. № 354 «Об утверждении Перечня профессий начального профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России от 22 октября 2009г. № 15083;
7. Макеты программ профессиональных модулей и учебных дисциплин:
 - а. Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009г.);
 - б. рекомендациями 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 (от 19.12.2014г.№06 -1225)

8.Приказ от 26 ноября 2009 г. N 674 «Об утверждении Положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы начального профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России 15 января 2010 г. N 15964);

9.Приказ от 25 августа 2009 г. N 314 «Об утверждении форм документов государственного образца о начальном профессиональном образовании, уровне квалификации и технических требованиях к ним» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 19 октября 2009 г. N 15053);

10.Рекомендации Министерства образования и науки РФ по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования. Москва, 2007;

11. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

12.Устав государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Борский государственный техникум».

4.2 Организация учебного процесса и режим занятий

4.1.1 Учебный план ППКРС составлен образовательным учреждением на основе примерной основной профессиональной образовательной программы, включающей в себя базисный учебный план и примерные программы учебных дисциплин (модулей) по соответствующей специальности, с учетом потребностей регионального рынка труда. Учебный план ППКРС определяет специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизирует конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в готовится выпускник, определяет содержание образовательной программы, разработанным образовательным учреждением совместно с заинтересованными работодателями.

4.1.2. Занятия начинаются с 1 сентября.

4.1.3. Максимальная учебная нагрузка составляет – 54 часа.

4.1.4 Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

4.1.5. Максимальный объем нагрузки для прохождения практики составляет 1476 часов, 41 неделя.

4.1.6. Продолжительность учебной недели составляет шесть дней.

4.1.7. Занятия организуются парами, продолжительность урока составляет 45 минут ;

4.1.8. Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часов на каждого обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

4.1.9. Общий объем каникулярного времени составляет не менее 10 недель в учебном году и не менее 2 недель в зимний период, каникулярное время 13 недель.

4.1.10. Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более 2 недель в учебный год.

4.1.11. По дисциплине «Физическая культура» предусматривается еженедельная двух часовая самостоятельная учебная нагрузка, включая игровые виды подготовки, (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

4.1.12. По дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» предусмотрена нагрузка 32 часа.

4.1.13. Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные и практические работы.

4.1.14. В процессе реализации образовательной программы предусмотрены следующие виды практик. Практика является, обязательным разделом ОПОП она представляет собой вид учебных занятий обеспечивающих – ориентированную подготовку обучающихся. Предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводится при освоение обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, и реализуются как концентрированно, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в соответствии с договорами, заключаемыми с предприятиями.

Приказ от 26 ноября 2009 г. N 674 «Об утверждении Положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы начального профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России 15 января 2010 г. N 15964);

4.1.15. Реализация ППКРС по профессии обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими средне профессиональной или высшее профессиональное образование соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

4.1.16. Текущий контроль знаний обучающихся предусматривает следующие формы: контрольные работы, лабораторно-практические занятия, практические работы;

4.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС формируется в соответствии с рекомендациями 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 (от 19.12.2014г.№06 -1225), количество часов, выделяемое на общеобразовательные дисциплины составляет 2052 часа, из которых 180 часов предлагается направить на увеличение объема общеобразовательных дисциплин с целью улучшения качества подготовки в соответствии с техническим профилем. Распределение часов общеобразовательного цикла проходит в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения программ среднего профессионального образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования от 19.12.2014г №06-1225.

Обоснование распределения увеличения объема общеобразовательных дисциплин.

Циклы	Наименование ОУД дисциплин	Кол-во часов дополнительно направленных на ОУД	Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличение объема обязательной части цикла)
ОУД. 00	Общеобразовательные учебные дисциплины	Кол-во часов	Обоснование
ОУД.03	Математика	78 часов	Обоснование: полученные навыки позволят обучающимся более эффективно: - сформировать представления о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин; владеть навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач
ОУД.07	Информатика	20 часов	Обоснование: полученные навыки позволят обучающимся более эффективно: - использовать готовые прикладные компьютерных программы по профилю подготовки; владеть способами представления, хранения и обработки данных на компьютере; владеть компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

ОУД.08	Физика	14 часов	Обоснование: - практические занятия по курсу физики были увеличены, с целью развития у студентов логического мышления, вычислительных навыков и сообразительности; применения приобретенных знаний для решения практических задач, встречающихся в повседневной жизни.
ОУД.09	Химия	20 часов	Обоснование: Увеличение теоретических занятий с целью научить студентов решать расчетные задачи, называть и определять вещества по тривиальной и международной номенклатуре, более углубленно выдавать материал, связанный с будущей профессией студента.
ОУД.15	Биология	48 часов	Обоснование: Увеличение теоретической части с целью решения экологических, биологических, генетических задач, составлять схемы скрещивания, анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде; - изучать изменения в экосистемах на биологических моделях, более углубленно изучать материал, связанный с будущей профессией.
ИТОГО:		180 часов	

4.4 Формирование вариативной части ПКРС

Объем вариативной части составляет 144 часа и распределяется следующим образом:

ОП.03 Техническое оснащение рабочего места -60 часов;

ОП.06 Введение в профессию: общие компетенции профессионалов – 42 часа;

ОП.07 Эффективное поведение на рынке труда – 24 часа;

Оп.08 Основы предпринимательства -18 часов;

Индексы циклов обязательная учебная нагрузка по циклам ФГОС, часов	Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов		
	Всего	В том числе	
		На увеличение объема обязательных дисциплин/ МДК	На введение дополнительных дисциплин (МДК)
ОП.00 160 часов	60 часов	60 часов	0 часов
Вариативная часть (ВЧ)	84 часа	84 часа	часа

Обоснование распределения увеличения объема вариативной части.

Циклы	Наименование дисциплин вариативной части	Кол-во часов вариативной части направленные на усиление учебной нагрузки по УП ППКРС	Кол-во часов вариативной части направленные на введение новых дисциплин учебной нагрузки по УП ППКРС	Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличение объема обязательной части цикла)
ОП. 00	Общепрофессиональный цикл			
ОП. 03	Техническое оснащение рабочего места	60 часов		Обоснование: полученные навыки позволят обучающимся более эффективно: - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; - подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; -осуществлять эксплуатацию торгово- технологического оборудования; - проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.
ОП.06	Введение в профессию: общие компетенции и профессионалов		42 часа	Обоснование: - расширение и углубление подготовки определяемой содержанием обязательной части, получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособностей выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностям продолжения образования
ОП.07	Эффективное поведение на рынке труда		24 часа	Обоснование: - расширение и углубление подготовки определяемой содержанием обязательной части, получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособностей выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностям продолжения образования
ОП.08	Основы предпринимательства		18 часов	Обоснование: - расширение и углубление подготовки определяемой содержанием обязательной части, получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособностей выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностям продолжения образования
Итого:	144	60	84	

4.5 Порядок аттестации обучающихся

4.5.1. Промежуточная аттестация обучающихся предусматривает сдачу зачетов, дифференцированных, комплексных дифференцированных зачетов, комплексных зачетов, экзаменов, квалификационных экзаменов по отдельным учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, выполнения учебной и производственной практики по профессии.

График промежуточной аттестации отражен в плане учебного процесса. Промежуточную аттестацию в форме экзамена следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточную аттестацию в форме зачета или дифференцированного зачета следует проводить за счет часов, отведенных на освоение соответствующего междисциплинарного курса или дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения при получения образования не должно превышать 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

4.5.2. Государственная итоговая аттестация.

К Государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся не имеющие академической задолжности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа), которая выполняется в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программе государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Время проведения ГИА 18.06.2018-30.06.2018год.