

СОГЛАСОВАНО



А.А. Боярский

«28» августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО



Директор МАОУ СОШ № 24

А.А. Балдин

«28» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директор ТОГБПОУ «Колледж торговли,  
общественного питания и сервиса»



М.Н. Кузнецова

Приказ от 28.08.2023 № 140

**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**основной профессиональной образовательной программы**  
**среднего профессионального образования**

**ТОГБПОУ «КОЛЛЕДЖ ТОРГОВЛИ, ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И СЕРВИСА»**

**по профессии среднего профессионального образования**

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: *Повар, кондитер*

Форма обучения - *очная*

Срок получения обучения – *3 года 10 мес.*

*на базе основного общего образования*

Профиль получаемого профессионального образования

*естественнонаучный*

Приказ об утверждении ФГОС № 1569 от 9 декабря 2016 г

### 1. Календарный учебный график

К У Р С Ы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Феврал				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август								
	01-06	08-13	15-20	22-27	29-04	06-11	13-18	20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	24-29	01-06	08-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-31	02-07	09-14	16-21	24-28	02-09	09-14	16-21	23-28	30-04	06-11	13-18	20-25	27-30	04-09	11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27	29-04	06-11	13-18	20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	24-29	
	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	
1	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	У	У	У	■	■	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	У	У	У	У	П	П	П	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
2	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	У	У	У	■	■	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	У	У	У	У	П	А	А	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
3	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	У	У	У	У	У	А	■	■	О	О	О	О	О	О	О	О	О	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П
4	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	У	У	У	У	У	У	А	■	■	О	О	О	О	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	

Обозначения

О	Теоретическое обучение	А	Промежуточная аттестация	У	Учебная практика
П	Производственная практика	К	Каникулы	Г	Государственная итоговая аттестация
*	Неделя отсутствует				

### УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРОХОДИТ РАССРЕДОТОЧЕНО!

### 2. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Практика						Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			ГИА	Всего	Каникулы
				учебная			производственная				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							
1	32	14	18	6	3	3	3	0	3	0	0	0	0	41	11	
2	32	14	18	6	3	3	1	0	1	2	0	2	0	41	11	
3	18	10	8	11	5	6	9	0	9	2	1	1	0	41	11	
4	14	10	4	7	7	0	17	0	17	2	1	1	2	41	2	
Всего	96	48	48	30	18	12	30	0	30	6	2	4	2	164	35	

Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы								Распределение нагрузки							
		экзамен	дз	ВСЕГО	в форме практической подготовки	в том числе теоретическое обучение	в том числе лабораторные и практические	практики	самостоятельная работа	консультации	промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
												1 семестр 17 нед	2 семестр 24 нед	3 семестр 17 нед	4 семестр 24 нед	5 семестр 17 нед	6 семестр 24 нед	7 семестр 17 нед	8 семестр 24 нед
<b>ОУД</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины</b>	<b>5</b>	<b>17</b>	<b>2124</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>476</b>	<b>590</b>	<b>424</b>	<b>634</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОД.01	Русский язык	4		124						6	6	17	22	34	51				
ОД.02	Литература		4	114								34	44	17	19				
ОД.03	История		4	136								34	44	32	26				
ОД.04	Обществознание		4	100										51	49				
ОД.05	География		4	72										32	40				
ОД.06	Иностранный язык		2	144								51	93						
ОД.07	Математика	4		245						6	6	51	64	48	82				
ОД.08	Информатика	4		164						6	6	34	42	32	56				
ОД.09	Физическая культура		4	116								34	42	17	23				
ОД.10	ОБЖ		4	68										17	51				
ОД.11	Физика		2	108								51	57						
ОД.12	Химия	4		156						6	6	34	42	32	48				
ОД.13	Биология			72										32	40				
ОД.14	Индивидуальный проект		4	32											32				
ОД.15	Экология		2	72								34	38						
ОД.16	Право		2	96								51	45						
ОД.17	Экономика	4		89						6	6			32	57				
ОД.18	Основы бережливого производства		2	36								17	19						
ОД.19	Россия моя история		2	36								17	19						
ОД.20	Экология питания		2	36								17	19						
ОД.21	История и культура Тамбовского края		4	36										16	20				
ОД.22	Астрономия		4	36										16	20				
ОД.23	Эффективное поведение на рынке труда/Основы интеллектуального труда		4	36										16	20				
<b>ОП.00</b>	<b>Обширный профессиональный цикл</b>	<b>1</b>	<b>10</b>	<b>600</b>	<b>0</b>	<b>202</b>	<b>340</b>	<b>0</b>	<b>46</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>212</b>	<b>176</b>	<b>122</b>	<b>54</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		6	62		20	36		6							32	30		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		6	48		14	28		6							16	32		

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		6	62		18	38		6						32	30			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		6	44		14	26		4						32	12			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	5		64		16	30		6	6	6				64				
ОП.06	Охрана труда			36		18	14		4						16	20			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		7	64			58		6						20	28	16		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		8	36		18	14		4							14	16	6	
ОП.09	Физическая культура		7	40			36		4							10	30		
ОП.10	Основы финансовой грамотности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			36		36								36					
ОП.11	Технологии Профессионалы в профессиональной сфере деятельности		8	36		6	30											36	
ОП.12	Организация обслуживания		8	36		36												30	6
ОП.13	Работа на контрольно-кассовой машине		8	36		6	30											30	6
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>3108</b>	<b>2438</b>	<b>432</b>	<b>314</b>	<b>2124</b>	<b>172</b>	<b>36</b>	<b>30</b>	<b>136</b>	<b>274</b>	<b>188</b>	<b>194</b>	<b>400</b>	<b>688</b>	<b>490</b>	<b>810</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>																		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	4	508	402	76	42	360	12	12	6	136	274	98	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		2	36	18	14	18		4			17	19						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3	44	24	62	24		8			35	33	26					
УП.01	Учебная практика		3	270	270			270				84	132	54					
ПП.01	Производственная практика		2	90	90			90					90						

ПА	Экзамен по модулю	3		18						12	6			18					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	4	680	564	74	78	486	30	6	6	0	0	90	194	168	228	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3	32	18	10	18		4					32					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5	150	60	64	60		26					10	62	78			
УП.02	Учебная практика		5	270	270			270						48	132	90			
ПП.02	Производственная практика		6	216	216			216									216		
ПА	Экзамен по модулю	6		12						6	6								12
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	3	368	246	72	48	198	38	6	6	0	0	0	0	74	294	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5	44	18	10	18		16							44			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			114	30	62	30		22							30	84		
УП.03	Учебная практика		6	90	90			90											90
ПП.03	Производственная практика		6	108	108			108											108
ПА	Экзамен по модулю	6		12						6	6								12

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	3	630	464	106	68	396	48	6	6	0	0	0	0	0	0	276	354
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7	82	38	20	38		24									82	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			140	30	86	30		24									98	42
УП.04	Учебная практика		8	108	108			108										96	12
ПП.04	Производственная практика		8	288	288			288											288
ПА	Экзамен по модулю	8		12						6	6								12
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	4	921	762	104	78	684	44	6	6	0	0	0	0	158	166	214	456
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		5	32	18	10	18		4							32			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7	194	60	94	60		40							30	46	118	
УП.05	Учебная практика		8	324	324			324								96	120	96	12
ПП.05	Производственная практика		8	360	360			360											360
ПА	Экзамен по модулю	8		12						6	6								12
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			72															72
		17	57	1994	2428	634	634	2128	218	72	66	612	868	612	888	612	888	612	888
Дисциплин в МДК												528	642	492	732	426	306	420	96

Учебной практики	84	132	102	132	186	210	192	24
Производственной практики	0	90	0	0	0	324	0	648
ПА	0	0	18	0	0	24	0	24
Экзаменов	0	0	1	5	1	2	0	2
Диф. Зачетов	0	9	3	10	4	7	4	8
Зачетов	0	0	0	0	0	0	0	0

Промежуточная аттестация по дисциплинам входит в общий объем нагрузки преподаваемой дисциплины и проводится за счет времени, отводимого на изучение дисциплины.

Промежуточная аттестация по профессиональным модулям входит в общий объем модуля, но не входит в общий объем часов междисциплинарного курса. Промежуточная аттестация по модулям проводится за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию по модулю.

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии  
43.01.09 «Повар, кондитер»**

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, санитарии и гигиены
3	Иностранного языка
4	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Товароведения продовольственных товаров
2	Технического оснащения и организации рабочего места
	Мастерские:
1	Учебный кулинарный цех
2	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (или место для стрельбы)
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет»
3	Актовый зал

#### **4. Пояснительная записка**

##### **4.1. Общие положения**

Настоящий учебный план основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе требований федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции России (рег. № 22.12.2016 N 44898) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; а также Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (организация – разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Нормативные основания для разработки учебного плана:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 года № 390 «О практической подготовке обучающихся (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»), (зарегистрирован в Минюсте России 11.09.2020 № 59778
- Приказ Министерства просвещения от 18 мая 2023 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
- Письмо Министерства просвещения РФ от 1 марта 2023 года № 05-592 «О направлении рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 года № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

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

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Начало учебного года 1 сентября, окончание – в соответствии с учебным планом;

-продолжительность учебной недели – шестидневная;

- продолжительность учебных занятий 45 мин.;

- контроль выполнения требований федерального государственного образовательного стандарта по профессии и обеспечение объективности результатов обучения, проводится с использованием следующих форм и процедур: зачет, дифференцированный зачет, экзамен; система оценок - пятибалльная;

- консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные;

- учебная практика и производственная практика проводятся концентрировано в несколько периодов;

Общее каникулярное время составляет 36 недель: 12 недель на 1 курсе, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 2 курсе – 11 недель, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 3 курсе – 11 недель, из которых 2 недели приходится на зимний период; на 4 курсе – 2 недели зимних каникул.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды занятий: занятия во взаимодействии с преподавателем, практики и самостоятельную работу в течение всего периода обучения.

#### 4.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Профиль обучения – естественнонаучный.

Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 недель, что соответствует 2052 часам, 4 недели промежуточной аттестации и 24 недели каникулярного времени. В соответствии с Разъяснениями по реализации ФГОС среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе ФГОС СПО программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих на общеобразовательный цикл отведено 2052 часов.

Общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено на 1 и 2 курсах одновременно с освоением ППКРС СПО. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин профессионального цикла ППКРС СПО.

На промежуточную аттестацию выносятся две обязательных дисциплины: русский язык и математика и одна профильная дисциплина.

Темп изучения общеобразовательных дисциплин определяется образовательной организацией самостоятельно.

Часы на самостоятельную работу в общеобразовательных дисциплинах не предусмотрены.

#### 4.4 Общепрофессиональный цикл

В соответствии с требованиями профессиональных стандартов, на основе которых разработан ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», а также требований работодателей, и с учетом примерной основной образовательной программы 43.01.09 «Повар, кондитер», в общепрофессиональный цикл включены следующие дисциплины:

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

Дополнительно в учебный план вводится следующая дисциплина:

ОП 10 Основы финансовой грамотности

Часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

Промежуточная аттестация по дисциплинам проводится в счет часов, отведенных на эту дисциплину, консультации не предусмотрены.

#### 4.5 Профессиональный цикл

Профессиональный учебный цикл включает в себя профессиональные модули, соответствующие видам деятельности, согласно выбранным сочетаниям квалификаций выпускника (п. 3.3 ФГОС), исходя из сочетания

квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в пункте 1.12 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Последовательность изучения профессиональных модулей определяется образовательной организацией самостоятельно.

Обучение по модулям проводится следующим образом:

- на первом курсе в первом и втором семестре изучается модуль ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»;
- на втором и третьем курсе (третий, четвертый, пятый и шестой семестры) изучается модуль ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»;
- на третьем курсе в пятом и шестом семестре изучается модуль ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»;
- на четвертом курсе (в седьмом и восьмом семестрах) изучается модуль ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»,
- на третьем и четвертом курсе (в пятом, шестом, седьмом и восьмом семестрах) изучается модуль ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

Количество часов на самостоятельную работу определяется образовательной организацией самостоятельно.

В данном учебном плане на самостоятельную работу в общепрофессиональном и профессиональном цикле отведено 140 часов, что соответствует пункту 2.4 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Практика является обязательным разделом образовательной программы ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации образовательной программы по профессии СПО

На изучение профессиональных модулей отводится 2976 часов, из которых 612 часов – часы вариативной части, что соответствует пункту 2.1 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### 4.6. Формирование вариативной части ОПОП

Количество часов вариативной части не определено во ФГОС СПО, поэтому вариативная часть распределяется следующим образом:

- общепрофессиональный цикл (156 часов);
- профессиональный цикл (456 часов)

Основанием для распределения вариативной части ППКРС СПО являются:

- необходимость расширения базовых знаний обучающихся для освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

- углубление освоения профессиональных и общих компетенций;

- обеспечение конкурентоспособности на рынке труда.

#### 4.7. Порядок аттестации обучающихся

##### Формы проведения промежуточной аттестации

Целью промежуточной аттестации является комплексная и объективная оценка знаний и умений, обучающихся в процессе освоения профессиональной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО. Промежуточная аттестация осуществляется через систему сдачи зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Промежуточная аттестация, проводящаяся в форме зачетов и дифференцированных зачетов проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Зачет является формой оценки, дифференцированный зачет выставляется с оценкой по пятибалльной системе. Экзамены проводятся за счет времени, отведенного в учебном плане на промежуточную аттестацию, результаты экзамена оцениваются по пятибалльной системе. Формы проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев обучения в ОУ. Контрольно-оценочные средства, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции разрабатываются предметно-цикловыми комиссиями и утверждаются заместителем директора. Для более качественной оценки результатов обучения могут привлекаться в качестве внешних экспертов работодатели.

Если по дисциплине (МДК) не предусмотрена промежуточная аттестация, то результатом считать текущую аттестацию в форме контрольной работы.

Формы проведения государственной итоговой аттестации.

В соответствии с ФГОС СПО Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Задания для демонстрационного экзамена разработаны ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», с учетом требований профессиональных стандартов