



УТВЕРЖДАЮ:
_____/Л.Б.Васильева/
Директор МБОУ «Ривзаводская СОШ»
приказ от 01.09.2026г. №1/1

**Основная программа
профессионального обучения
по профессии «16675 Повар»**

Ривицкий, 2026 г



Общая характеристика программы

1.1. Нормативную основу разработки образовательной программы составляет:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- «Приказ Минпросвещения РФ от 26.08.2020 N 438» «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» .
- Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 610н.);
- Приказа Министерства просвещения РФ от 14.07.2023 г. № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Цель настоящей программы

Профессиональная подготовка обучающихся 10 – 11 классов общеобразовательных организаций по профессии «Повар».

Основными задачами программы являются:

- формирование у обучающихся совокупности знаний и умений, необходимых для осуществления трудовых действий и трудовых функций по профессии «Повар»;
- развитие у обучающихся мотивируемой потребности в получении востребованной профессии, в организации самозанятости на рынке труда;
- оказание обучающимся практико-ориентированной помощи в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

1.2. Результаты обучения по программе:

В результате освоения программы слушатель должен **знать:**

- современные технологии в профессиональной сфере деятельности;
- принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
- характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;
- основы охраны труда и правила техники безопасности при

организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;

- принципы обеспечения чистоты всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
- назначение производственных инструментов и приспособлений в соответствии с инструкциями;
- свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
- кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;
- существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;
- строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;
- методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;
- кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;
- существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;
- части рыбы, используемые в кулинарии;
- методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;
- существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
- виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;
- способы приготовления основных бульонов и их применение;
- виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;
- существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
- влияние тепловой обработки на ингредиенты;
- виды соусов и правила их приготовления;
- виды супов и правила их приготовления;
- классические гарниры и дополнения к основным блюдам
- важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
- виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;
- тенденции в презентации блюд;
- стили предприятий общественного питания и их влияние на

презентацию блюд;

- классические гарниры и украшения для традиционных блюд;
- важность контроля выхода порций в предприятии питания;
- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;

- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- процесс заказа продуктов и оборудования;

- доступные решения для хранения продуктов;

уметь:

- оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;

- соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;

- соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;

- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);

- понимать и использовать маркировку ингредиентов;

- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;

- правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;

- демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;

- подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;

- производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;

- нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;

- подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;

- подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей

обработки;

- готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;

- производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;
- завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;

- применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;

- осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;

- готовить различные виды макаронных изделий;

- выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;

- применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;

- применять все методы тепловой обработки;

- учитывать сроки обработки сырья;

- сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;

- учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;

- обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;

- подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;

- следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;

- сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;

- изготавливать широкий диапазон блюд, включая супы и соусы, закуски горячие и холодные, салаты и холодные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи, овощные и вегетарианские блюда, фирменные и национальные блюда, блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий, хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты;

- подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;

- готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;

- осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных

приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);

- применять современные технологии и методы приготовления пищи;
- правильно рассчитать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
- загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;
- изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;
- представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;
- готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;
- вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;
- профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;
- обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;
- использовать для презентации блюда тарелки и другую столовую посуду;
- выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;
- изготавливать различные виды макаронных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

1.3. Планируемые результаты обучения:

Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности:

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд;
- технологическое оборудование пищевого производства;
- посуда и инвентарь;

- процессы и операции приготовления продукции питания.

Виды профессиональной деятельности и компетенции

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК 7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

ОК 8 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Вид профессиональной деятельности	Код ПК	Наименование ПК
Приготовление блюд из овощей и грибов	ПК 1.1.	Производить первичную обработку, формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
	ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога.	ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
	ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из

		круп и риса, блюда из бобовых и кукурузы.
	ПК 2.3..	Готовить и оформлять блюда и гарниры из макаронных изделий.
Приготовление супов и соусов	ПК 3.1.	Готовить и оформлять блюда из яиц и творога.
	ПК 3.2.	Готовить бульоны и отвары.
	ПК 3.3.	Готовить супы.
	ПК 3.4.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
Приготовление блюд из рыбы	ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.3	Готовить и оформлять блюда из рыбы с костным скелетом
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
	ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
	ПК 5.3	Готовить и оформлять блюда из мяса и мясных продуктов
	ПК 5.4	Готовить и оформлять блюда из домашней птицы
Приготовление холодных блюд и закусок	ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

	ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
	ПК 6.3	Готовить и оформлять холодные закуски.
	ПК 6.4	Готовить и оформлять холодные блюда
Приготовление сладких блюд и напитков	ПК 7.1	Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда.
	ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
	ПК 7.3	Готовить и оформлять холодные напитки.

Категория слушателей:

Профессиональное обучение направлено на приобретение обучающимися 10-11 классов общеобразовательных учреждений профессиональных компетенций по профессии «Повар».

Срок обучения: 71 неделя (включая 3 недели практики). Учебно-производственная практика организуется в июне на базе школы.

Форма обучения: очная.

Режим занятий: 1 час в неделю.

2. Содержание программы.

2.1. Учебный план.

№ п/п	Наименование модулей	Всего часов	В том числе	
			Теорети- ческие занятия	Практи- ческие занятия
1	Организация производства предприятий общественного питания	3	2	1
2	Товароведение пищевых продуктов	5	2	3
3	Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания	5	2	3
4	Основы физиологии питания, гигиены и санитарии	10	5	5
5	Кулинария	40	15	25
6	Оборудование предприятий общественного питания. Охрана труда на предприятиях общественного Питания.	3	3	0
7	Учебная практика (лабораторно-практические занятия)	40	0	40
8	Итоговая аттестация	2	1	1
	Итого	108	30	78

2.2. Учебная программа

№ п/ п	Наименование модулей	Содержание (ключевые темы)
1.	Организация производства общественного питания	Характеристика предприятий общественного питания. Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка. Источники, составления заявок на сырьё. Количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов. Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест.
2.	Товароведение пищевых продуктов	Органолептическая оценка качества пищевого сырья и продуктов. Расчёт энергетической ценности блюд. Составление рационов питания. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы. Понятие рациона питания. Суточная норма потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания.
3.	Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания	Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях на ПОП. Виды цен, применяемые на ПОП. Основные принципы организации производства. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по рецептурам. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и правила работы с ними. Калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение. Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню.
4.	Основы физиологии питания, гигиены и санитарии	Общие понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания. Пищевые вещества и их значение. Биологическое значение пищи. Химический состав. Основные питательные вещества и их значение для организма. Общие понятие об обмене веществ.

		Суточный расход энергии. Питание различных групп населения. Нормы и принципы рационального питания для различных групп населения. Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды. Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности. Понятие о патогенных микроорганизмах. Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций. Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности. Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарного пищевого надзора.
5.	Кулинария	Перспективы развития современного общественного питания. Механическая, кулинарная обработка сырья. Механическая и кулинарная обработка традиционных овощей и грибов. Механическая и кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Механическая и кулинарная обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья. Техническое оснащение. Классификация основного сырья и технологический процесс обработки. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Тепловая кулинарная обработка продуктов. Процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке. Технологические процессы приготовления блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов; блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; супов и соусов; блюд из рыбы, мяса, птицы; блюд из яиц и творога; холодных блюд и закусок; блюд из теста и сладких блюд; горячих и холодных напитков. Приобретение навыков приготовления блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов; блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; супов и соусов; блюд из рыбы, мяса, птицы; блюд из яиц и творога; холодных блюд и закусок; блюд из теста и сладких блюд; горячих и холодных напитков.
6.	Оборудование предприятий общественного питания. Охрана труда на предприятиях общественного питания.	Основные направления механизации и автоматизации производственных процессов. Требования, предъявляемые к современному оборудованию. Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда. Механическое, тепловое, холодильное оборудование.

(лабораторно-практические
занятия)

8. Итоговая аттестация

Квалификационный экзамен.

3. Материально-техническое обеспечение реализации программы:

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий (плоскостные, дидактические натуральные образцы, муляжи); комплект учебно-планирующей документации.

Технические средства обучения: проектор; экран; комплект видеоматериалов; компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: производственные столы; ножи; разделочные доски; плиты; кухонный инвентарь.

Учебный кулинарный цех: производственные столы; ножи; разделочные доски; плиты; кухонный инвентарь.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: модели, макеты, плиты, холодильное оборудование, ножи, разделочные доски, овощерезка, мойки, натуральные образцы, муляжи.

3.2. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. «Кулинария» учебник для начального профессионального образования, М. Издательский центр «академия» 2020 г.
2. Козлова С.Н. Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд учебное пособие для начального профессионального образования М. «Академия» 2019 г.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М. «Лада» 2020 г.
4. Качурина Т. А. «Кулинария» учебное пособие для образовательных учреждений начального профессионального образования М. «Академия» 2019г.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования/В.В. Усов .- 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -416.
6. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (5-е изд., стер.), учебник, - М.: БИНОМ, Лаборатория знаний, 2019.

7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (8-е изд., перераб. и доп.), учебник – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2020 г.
8. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие - М.: БИНОМ, Лаборатория знаний, 2021.
9. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. - М: Академия, 2021. (согласовано к использованию на заседании ПЦК).
10. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. Учебное пособие.- М: Академия, 2020г
11. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности.-М: Академия, 2019г
12. Матюхина З. П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов, Издательство Академия, Москва 2019г
13. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019.- 176с.

Дополнительные источники:

1. Лавров Ю.А. «Магия пряностей и соусов» научно-практическая книга Киев, «Орион» 2020г.
2. Каторина И.И. Рзаева Е.С. «Большая кулинарная книга» М. Издательство «Аст» 2019 г.
3. Золин В. П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник для начального профессионального образования; М., Издательский центр «Академия» 2022 г.
4. Барановский В. А. «Повар», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2021 г.
5. Радченко Л. А. «Обслуживание на предприятиях общественного питания», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2021 г.
6. Простакова Т. М., «Технология приготовления пищи». Серия «Учебный курс», Ростов на Дону: «Феникс», 2019 г.
7. Матюхина З. П. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» в общественном питании. Учебник для средних профессионально-технических учебных заведений; М., Высшая школа 2019г
8. Бутейкис Н. Г. «Организация производства предприятий общественного питания», учебник для ПТУ, М., Высшая школа 2020 г.
9. Дубцов Г. Г. «Технология приготовления пищи», учебное пособие для среднего профессионального образования; М., Издательский центр «Академия», Мастерство 2022 г.

10. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. Учебное пособие.- М: Академия, 2019г
11. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности.-М: Академия, 2019г
12. Матюхина З. П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов, Издательство Академия, Москва 2021г
13. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2021.- 176с.

Интернет ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. chocoiatier.ru

4. Организационно-педагогические условия реализации программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

5. Оценка качества освоения программы

На основании результатов текущего контроля выставляется оценка за учебный период (триместр, год) на последней неделе занятий учебного периода.

Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля путем накопительной оценки.

Фиксация результатов осуществляется по дихотомической системе «зачет»/«незачет».

Промежуточная аттестация проводится на основании Порядка, установленного локальным актом образовательной организации.

Отсутствие академической задолженности является условием

допуска к итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по основной образовательной программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих (при наличии таких разрядов, классов, категорий).

Лицо, успешно сдавшее квалификационный экзамен, получает квалификацию по профессии рабочего, должности служащего с присвоением (при наличии) квалификационного разряда, класса, категории по результатам профессионального обучения, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть основной программы профессионального обучения и (или) отчисленным из образовательной организации, выдаётся справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно установленному образовательной организацией.

Квалификационный экзамен проводится в соответствии с Положением об организации и проведении квалификационного экзамена в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Ривзаводская СОШ», включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Итоговая оценка за квалификационный экзамен определяется общим суммарным количеством баллов, полученных по результатам теоретической и практической части экзамена.

Фиксация результатов квалификационного экзамена как формы итоговой аттестации осуществляется по дихотомической системе «зачет»/«незачет». Оценка «зачет» означает успешное прохождение итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена.

