

Приложение 1 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»



Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО

"ПТ им.О.В.Терёшкина"

Ж.А.Бушель

«13» августа 2025 г.

Введен приказом № 057/ОД «13» августа 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области

"Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина"

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация (ин):

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Повар

Форма обучения- очная

Срок получения образования- 3 год. и 10мес.

на базе основного общего образования

2025г (Реализация 2025-2029гг)

1. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практическая подготовка		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация и консультации	Государственная (итоговая) аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Образовательная организация	Профильная организация					
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	2	0	0	0	0	41	11
II курс	38	3	0	0	0	0	41	11
III курс	36	5	0	0	0	0	41	10
IV курс	8,8	4	22	0	1,2	6	42	2
Всего	121,8	14	22	0	1,2	6	165	34

2. План учебного процесса (для специальности СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Цели	Наименование курсов, дисциплин, профессиональных модулей, МК, практик	Формы промежуточной аттестации [1]								Уровень освоения	Формы промежуточной аттестации [1]	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение учебной нагрузки по курсам ⁽²⁾ и семестрам ⁽³⁾ (час. в семестр)										
		Зачеты (ДЗ)				экзамены						ВСЕГО	Во взаимодействии с преподавателем		По учебным дисциплинам		Прокатки		Консультации		Промежуточная аттестация		I курс	II курс	III курс	IV курс						
		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.				самостоятельная учебная работа	ВСЕГО ВО ВЗАИМОДЕЙСТВИИ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ ⁽²⁾	Государственное обучение	лек. практик, занятий	лаб. работы	Прокатки	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./трим. ** нед.	2 сем./трим. (5)* нед.					3 сем. трим. ** нед.	4 сем. трим. ** нед.	5 сем. трим. ** нед.	6 сем. трим. ** нед.	7 сем. трим. ** нед.	8 сем. трим. ** нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21												
О.00	Общеобразовательный цикл	23/9 ДЗ/5 Э								23/9 ДЗ/5 Э	1476	0	1476	666	756	0	0	10	44	432	438	384	222	0	0	0	0					
О.01	Общие учебные предметы	23/8 ДЗ/5 Э								23/8 ДЗ/5 Э	1444	0	1444	652	740	0	10	42	432	406	384	222	0	0	0	0						
ОУД.01	Русский язык	Э								базовый	Э	72	34	34	0	0	2	2	34	38	0	0	0	0	0	0						
ОУД.02	Литература		ДЗ							базовый	ДЗ	108	0	108	52	54	0	0	2	76	32	0	0	0	0	0						
ОУД.03	Математика	З	Э							базовый	З/Э	232	0	232	156	70	0	0	2	4	68	46	68	50	0	0	0					
ОУД.04	Иностранный язык			ДЗ						базовый	ДЗ	144	0	144	0	142	0	0	2	34	44	34	32	0	0	0	0					
ОУД.05	Информатика			Э						базовый	Э	144	0	144	38	98	0	0	2	6	34	44	66	0	0	0	0					
ОУД.06	Физика		ДЗ							базовый	ДЗ	108	0	108	68	36	0	0	4	64	44	0	0	0	0	0	0					
ОУД.07	Химия		Э							базовый	Э	144	0	144	64	72	0	0	2	6	92	52	0	0	0	0	0					
ОУД.08	Биология		Э							базовый	Э	72	0	72	44	20	0	0	2	6	72	0	0	0	0	0	0					
ОУД.09	История			ДЗ						базовый	ДЗ	136	0	136	88	46	0	0	2	0	24	78	34	0	0	0	0					
ОУД.10	Обществознание			ДЗ						базовый	ДЗ	72	0	72	42	28	0	0	2	0	0	72	0	0	0	0	0					
ОУД.11	География			ДЗ						базовый	ДЗ	72	0	72	42	28	0	0	2	0	0	72	0	0	0	0	0					
ОУД.12	Физическая культура	З	ДЗ							базовый	З, ДЗ	72	0	72	4	66	0	0	2	34	38	0	0	0	0	0	0					
ОУД.13	Основы безопасности и защиты Родины			ДЗ						базовый	ДЗ	68	0	68	20	46	0	0	2	0	0	34	34	0	0	0	0					
О.02	Дополнительные учебные предметы	1 ДЗ								1 ДЗ	32	0	32	14	16	0	0	2	0	32	0	0	0	0	0	0						
ОУД(д).01	Индивидуальный проект	ДЗ									ДЗ	32	0	32	14	16	0	0	2	0	32	0	0	0	0	0	0					
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	63/4 ДЗ								63,4 ДЗ	432	0	432	102	320	0	0	10	0	0	17	71	140	88	116	0						
ОГСЭ.01	Основы философии			ДЗ							ДЗ	36	0	36	34	0	0	0	2	0	0	0	36	0	0	0						
ОГСЭ.02	История			ДЗ							ДЗ	36	0	36	34	0	0	0	2	0	0	0	36	0	0	0						
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			З		З	ДЗ				З, З, ДЗ	164	0	164	0	162	0	0	2	0	0	44	34	44	42	0						
ОГСЭ.04	Физическая культура			З	З	З	ДЗ				З, З, ДЗ	164	0	164	4	158	0	0	2	0	0	17	27	34	44	42						
ОГСЭ.05	Психология общения					З					З	32	0	32	30	0	0	0	2	0	0	0	0	0	32	0						
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2 ДЗ								2 ДЗ	180	0	180	140	36	0	0	4	0	0	44	34	80	22	0							
ЕН.01	Химия			ДЗ							ДЗ	144	0	144	106	36	0	0	2	0	0	44	34	44	22	0						
ЕН.02	Экологические основы природопользования			ДЗ							ДЗ	36	0	36	34	0	0	0	2	0	0	0	0	36	0	0						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3 ДЗ/6 Э								63/3 ДЗ	864	0	864	407	415	0	0	42	102	194	34	198	140	154	42	0						
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			Э							Э	134	0	134	64	64	0	0	6	51	49	34	0	0	0	0						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья				Э						Э	102	0	102	62	34	0	0	6	0	0	64	38	0	0	0						
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			Э							Э	134	0	134	68	60	0	0	6	51	83	0	0	0	0	0						
ОП.04	Организация обслуживания				Э						Э	134	0	134	68	60	0	0	6	0	0	134	0	0	0	0						
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга					Э					Э	102	0	102	54	42	0	0	6	0	0	0	34	44	24	0						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности					ДЗ					ДЗ	32	0	32	25	5	0	0	2	0	0	0	32	0	0	0						
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности					ДЗ					ДЗ	96	0	96	22	72	0	0	2	0	0	0	34	44	18	0						
ОП.08	Охрана труда			Э							Э	62	0	62	26	30	0	0	6	0	62	0	0	0	0	0						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности					ДЗ					ДЗ	68	0	68	18	48	0	0	2	0	0	0	34	34	0	0						
ВЧ.00	Вариативная часть	23/3 ДЗ/4 Э								23/3 ДЗ/4 Э	900	0	900	244	628	0	0	28	78	86	109	89	112	288	138	0						
ВЧ.01	Оформление и техника декорирования сложных десертов и тортов					Э					Э	145	0	145	0	139	0	0	6	0	0	0	0	0	0	97						
ВЧ.02	Основы товароведения пищевых продуктов			ДЗ							ДЗ	96	0	96	30	64	0	0	2	42	54	0	0	0	0	0						
ВЧ.03	Технологии бережливого производства			ДЗ							ДЗ	64	0	64	34	28	0	0	2	0	0	64	0	0	0	0						
ВЧ.04	Основы калькуляции и учёта			Э							Э	166	0	166	70	90	0	0	6	0	32	45	89	0	0	0						
ВЧ.05	Кулинария и здоровье					З					З	110	0	110	18	88	0	0	4	0	0	0	0	74	36	0						
ВЧ.06	Метрология и стандартизация					Э					Э	56	0	56	18	36	0	0	2	0	0	0	0	56	0	0						
ВЧ.07	Кухни народов мира					З					З	160	0	160	48	110	0	0	2	0	0	0	45	61	54	0						
ВЧ.08	Введение в специальность			ДЗ							ДЗ	36	0	36	16	18	0	0	2	36	0	0	0	0	0	0						
ВЧ.09	Основы предпринимательства и финансовой грамотности					Э					Э	67	0	67	10	55	0	0	2	0	0	0	67	0	0	0						

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

	Наименование
	1. Кабинеты:
1.1	Математики
1.2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
1.3	Технологии кулинарного и кондитерского производства
1.4	Организации хранения и контроля запасов и сырья
1.5	Организации обслуживания
1.6	Социально-экономических дисциплин
1.7	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
1.8	Истории и общественно-правовых дисциплин
1.9	Математики и статистики
1.10	Литературы и русского языка
1.11	Философии и речевых коммуникаций
1.12	Иностранного языка
1.13	Экологических основ природопользования
1.14	Физики
1.15	Географии
1.16	Информационных технологий в профессиональной деятельности
	2. Лаборатории:
2.1	Химии
2.2	Учебная кухня ресторана
2.3	Учебный кондитерский цех
	3. Тренажеры, тренажерные комплексы
4.1	Набор гантелей
4.2	Комплект гирь и штанг
	5. Спортивный комплекс
5.1	Спортивный зал;
5.2	Открытый стадион широкого профиля
	6. Залы:
6.1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
6.2	Актовый зал

4. Пояснительная записка

1. Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования ГАПОУ СО "Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина" разработан на основе:

- Закона РФ «Об образовании в РФ» №273 от 29.12.12;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минпросвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (ред. 03.07.2024) (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828);
- Примерной образовательной программы;
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года N 762 (с изменениями на 20 декабря 2022 года) Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказа Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся (в ред. Приказа Минобрнауки РФ N 1430, Минпросвещения РФ N 652 от 18.11.2020);
- Переченя профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);
- Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования";
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г № 732 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г №413";
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 г №371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования";
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 22 марта 2021 г № 115 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования;
- Письма Минпросвещения России от 14.06.2024 №05-1971 "О направлении рекомендаций" (вместе с "Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования";
- Приказа Министерства просвещения РФ от 21 сентября 2022 г. N 858 "Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников" (с изменениями и дополнениями № 347 от 21 мая 2024 г);

–Приказа Министерства просвещения РФ от 26 июня 2025 г. N 495 "Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников";

–Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 20 июля 2020 г. N 05-772 О направлении инструктивно-методического письма «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ СПО, реализуемых на базе основного общего образования»;

–Устава ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина» № 788-ПП 09.11.2016г;

–Положения об очном отделении ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;

–Положение о разработке и утверждении рабочей программы учебной дисциплины, циклов ОГСЭ, ЕН, ОП/ПМ ОПОП;

–Положения о самостоятельной работе ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;

–Положения по планированию, организации и проведению лабораторных, практических работ ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;

–Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;

–Положения о формировании КУМО ОПОП ГАПОУ СО «ПТ им. О. В. Терёшкина».

2. Нормативный срок освоения ОПОП ПССЗ СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при очной форме обучения, на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев. Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 академических часов.

3. Начало учебного года - 1 сентября, окончание – 30 июня;

- продолжительность учебной недели – пятидневная;

- продолжительность учебного занятия - 45 мин;

4. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем (лекции, лабораторные/практические занятия, практику, консультации, промежуточную аттестации) и самостоятельную работу.

5. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 10 недель при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год, что составляет 34 недели на весь период. На 1 курсе – 11 недель (в том числе 2 недели в зимний период); на 2 курсе - 11 недель (в том числе 2 недели в зимний период); на 3 курсе –10 недель; на 4 курсе 2 недели в зимний период.

6. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением программы подготовки специалистов среднего звена (ПССЗ) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

7. Дисциплина «Физическая культура» в ПССЗ предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях в рамках кружковой работы).

8. Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

9. На предпоследнем курсе в период летних каникул с юношами проводятся учебные сборы п.1 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. №53-ФЗ.

10. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем, мастером п/о в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

1)Выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;

- 2) Правильности выполнения требуемых действий;
- 3) Соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- 4) Формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.)

Текущий контроль проводится в виде контрольных и самостоятельных работ, творческих заданий, зачетов. Формы проведения контроля - индивидуальный, групповой, дифференцированный.

11. Организация учебной практики (производственного обучения) и производственной практики осуществляется на основе Положения о практической подготовке ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина».

На учебную и производственную практику выделено 1296 часов, что составляет 60% профессионального цикла.

Учебная практика (производственное обучение) – 504 часов проводится одновременно с изучением междисциплинарных курсов в рамках каждого профессионального модуля рассредоточено: на первом- (72 часа), втором -(108 часов), на третьем курсе (180 часа), на четвертом курсе (144 часов). Учебная практика проводится мастерами производственного обучения, как в лаборатории, в мастерских так и в организациях на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением. Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из модулей ОПОП в соответствии с ФГОС, рабочими программами практики, разрабатываемыми и утвержденными образовательным учреждением самостоятельно. Продолжительность рабочего дня в период практики не превышает 6 часов (36 часов в неделю).

Производственная практика (практики по профилю специальности) – 792 часов проводится на четвертом курсе по окончании теоретического курса обучения. Производственная практика проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением – концентрированно (непрерывно).

Цели, задачи и результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми ОУ совместно с организациями. Практика завершается оценкой обучающихся освоенных ими общих и профессиональных компетенций. По каждому виду практики студенты представляют, отчет о практике, дневник прохождения практики, в котором отражается:

- характеристика предприятия (характеристика рабочего места и оборудования, условия труда, техники безопасности, промсанитарии и быта; применение механизации и автоматизации, передовые методы труда; формы самообразования, участие в общественной жизни предприятия; изменения в профессиональном и личностном развитии);

- отзыв руководителя производственной практики от предприятия;
- производственная характеристика;
- заключение о выполнении ВКР;
- замечания и предложения по организации практики.

12. Общеобразовательный цикл

–Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

–Объем часов теоретического обучения (1476) распределен следующим образом:

- Изучение "Общие учебные предметы" общеобразовательного цикла - в объеме 1444 часов;
- Раздел "Дополнительные учебные предметы" – представляют учебные дисциплины:

–Индивидуальный проект (32 часа)

–Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки;

В рамках одной или нескольких учебных дисциплин общеобразовательного цикла обучающиеся самостоятельно под руководством руководителя индивидуальный проект в любой избранной деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой);

Экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся по учебным дисциплинам: «Русский язык (изложение с элементами сочинения)» и «Математика» в письменной форме, по профильным общеобразовательным учебным дисциплинам "Химия", "Биология", «Информатика» - форме тестирования.

13. Формирование структуры ООП с учетом вариативной части. В целях расширения и углубления подготовки определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений знаний, необходимых для обеспечения конкурентно способного выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможности продолжения образования. Общий объем времени вариативной части не менее 30% от общего объема образовательной программы, и составляет по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело - 1296 часов.

Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям согласовано с работодателем

Распределение часов вариативной части по ОПОП СПО ПССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

	Структурный элемент ОПОП (УД, МДК, УП и ПП)	Кол-во часов вариативной части
1. Общепрофессиональный цикл		
	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	70 часов
	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	70 часов
	ОП.04 Организация обслуживания	70 часов
	ОП.08 Охрана труда	30 часов
	Учебная практика УП.06 и УП.07	114 часов
		354 часа
	Оформление и техника декорирования сложных десертов и тортов	145 часов
	Основы товароведения пищевых продуктов	96 часов
	Технологии бережливого производства	64 часа
	Основы калькуляции и учёта	166 часов
	Кулинария и здоровье	110 часов
	Метрология и стандартизация	56 часов
	Кухни народов мира	160 часов
	Введение в специальность	36 часов
	Основы предпринимательства и финансовой грамотности	67 часов
	Итого:	900 часа
	Промежуточная аттестация по модулям	42 часа
	ВСЕГО:	1296 часов

14. Формы проведения промежуточной аттестации В промежуточную аттестацию студентов включается: экзамен, дифференцированный зачет, зачет. Проведение дифференцированного зачета и экзамена осуществляется за счет часов, отводимых на изучение дисциплины. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения, итоговой аттестацией по модулю является – экзамен по модулю, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием

работодателей. Условием допуска к экзамену по модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик (учебной и производственной). Форма аттестации по учебной и производственной практике – ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК (Э) экзамен либо ДЗ. Объем времени промежуточной аттестации выделенный на проведение экзаменов по модулю составляет 42 часа.

Система оценок – традиционная (бальная).

16. Формы проведения государственной итоговой аттестации. Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о порядке проведения ГИА в ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина", утвержденным директором Техникума. Государственная итоговая аттестация по специальности СПО проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (проекта) и демонстрационного экзамена. Объем часов для подготовки и проведения ГИА составляет 216 часов. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении учебной и производственной практики. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Учебный план составила

Зам. директора по УМР Белова И.Ю.

Согласовано:

Зам. директора по МТО и ПО Ефремова И.Н.

Методист Трубина Н.А.

Старший мастер Васильева А.С.

Председатель МК Макух.Е.В.

Ведущие специалисты:

Фаттахова С.А.