

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Согласовано
Начальник цеха питания АО "Судостроительный завод имени
Е.Б.Бутымы
Вышковская Т.А.
Протокол от 24.04.2025



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым "Керченский технологический техникум имени В.Н.Толстова"

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер
код наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: повар - кондитер
наименование профессии

форма обучения Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

2г 10м год начала подготовки по УП 2025

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016 № 1569

Виды деятельности	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	

СОГЛАСОВАНО

Начальник цеха питания АО ""

"Судостроительный завод

имени Е.Б. Бутомы"

Т.А. Вышковская

Директор

Н.Н. Лапина

1. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь		Октябрь		Ноябрь		Декабрь		Январь		Февраль		Март		Апрель		Май		Июнь		Июль		Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 янв - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

Обучение по циклам

А Промежуточная аттестация

К Каникулы

У Учебная практика

П Производственная практика

Г

Г

*

Государственная итоговая аттестация

Неделя отсутствует

2. Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам				Промежуточная аттестация				Практики				ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего	нед.	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	нед.	Учебная практика (Производственное обучение)	Производственная практика	Всего	1 сем	2 сем	Проведение				
I	39	нед.	16 1/2	22 1/2	2	нед.	1 1/2	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	11	52	25	1
II	26	нед.	13	13	2	нед.	1 1/2	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	11	52		
III	20 1/2	нед.	7 1/2	13	1 1/2	нед.	1 1/2	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	2	43		
Всего	85 1/2	нед.	37	48 1/2	5 1/2	нед.	4 1/2	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	24	147		

[illegible]

																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														</
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

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

Пояснения	
1. Исходная база:	
Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования разработан на основании следующих документов:	
- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;	
Закон Республики Крым от 06 июля 2015 года № 131-ЗРК/2015 "Об образовании в Республике Крым";	
- Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 (ред. от 03.07.2024) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898);	
- Примерной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, профессий, ФУМО 43.01.00 Сервис и туризм;	
- Приказа Минобрнауки России № 464 от 03.07.2024 года "О внесении изменений в федеральные государственные стандарты среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 09.08.2024 N 79088);	
- Приказа Минобрнауки России от 24 августа 2022 г. № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";	
- Приказа Минобрнауки России от 08.11.2021 № 800 (в действующей редакции) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);	
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 г. № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрирован 12.07.2023 № 74228);	
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся".	
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Требования к нормативам и требованиям к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (Зарегистрирован 29.01.2021 № 62296)	
2. Организация учебного процесса и режим занятий:	
2.1. Учебный год начинается 01 сентября. Срок обучения по специальности 43.01.09 Повар, кондитер в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев. Присваиваемая квалификация – повар, кондитер.	
2.2. Нормы учебной нагрузки обучающихся.	
Общий объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебных занятий, самостоятельную работу, практику и все виды аттестации; Объем образовательной программы составляет 4428 часов, в том числе в форме практической подготовки- 2644 часа.	
- Продолжительность учебной недели – 5 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Для организации учебного процесса используются следующие занятия (пары).	
- Консультации обучающихся предусмотрены за счет часов предметов, курсов, дисциплин и включаются в объем учебной нагрузки. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные	
- Самостоятельная работа запланирована в объеме 128 часа, что составляет 2,9 % от объема учебных циклов	
2.3 При реализации программы подготовки квалифицированных рабочих предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Все виды практик проводятся в рамках профессионального цикла в форме практической подготовки и направлены на формирование у обучающихся видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.	
Общий объем практики 31 неделя.	
Учебная практика 10 недель. Из них на 2 курсе - 4 недель, на 3 курсе - 6 недель.	
Производственная практика - 21 неделя: из них на 2 курсе- 9 недель, на 3 курсе - 12 недель.	
2.4 Каникулы проводятся 24 недели, из которых на 1 курсе - 11 недель, на 2 курсе - 11 недель, на 3 курсе 2 недели, в том числе 2 недели каникул в зимний период.	

2.5	На общеобразовательный курс отводится 1476 часов. В рамках дисциплины ОУД.14 Индивидуальный проект входит разработка индивидуального проекта. Тематика индивидуальных проектов разрабатывается преподавателем на начало учебного года. Изучение идет на базовом уровне. Объем общеобразовательных дисциплин устанавливается с учетом специфики получаемой специальности.			
40	Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения должно предусматривать освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме не менее 40 академических часов			
	Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния здоровья -программа "Адаптивная физическая культура". Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья особый порядок освоения дисциплин ОП.09 Физическая культура. При наличии обучающихся (специализированных групп/лица с ОВЗ) разрабатываются адаптивные программы этих учебных дисциплин в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида, особенностей психологического развития, индивидуальных возможностей.			
	Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.			
3.	Формирование вариативной части ОПОП:			
	- Вариативная часть образовательной программы используется для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, в соответствии получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. С этой целью вариативная часть реализована в объеме 612 часов, что составляет 20,99 % от общего объема учебных циклов. В том числе вариативная часть использована на увеличение			
	Профессиональный цикл 468 часов: УП Ю01-72 часа, УП.02-72 часа, УП.03-36 часов, ПП.02-72 часа, УП.04 - 72 часа, УП.04 - 36 часа, ПП.05.-36 часов			
4.	Порядок аттестации обучающихся			
	Система контроля и аттестации включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.			
	Текущий контроль успеваемости регулируется локальными актами колледжа и рабочими программами курсов, дисциплин, практик.			
	Промежуточная аттестация проводится по курсам, дисциплинам, модулям практикам и курсовым работам.			
	Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, в том числе экзаменам по модулям.			
	Промежуточная аттестация по итогам обучения общеобразовательного цикла включает экзамены по четырем дисциплинам. Письменные экзамены по ОУД. 01 Русский язык и устные экзамены ОУД.03 История, ОУД.08 Информатика, ОУД.12 Химия.			
	Экзамены по модулю представляют собой проверку сформированных видов деятельности, могут проводиться в форме квалификационных экзаменов, демонстрационных экзаменов и экзаменов по модулю. Экзамены по итогам освоения профессиональных модулей проводятся на 2-3 курсах.			
	Комплексные промежуточные аттестации проводятся с целью уменьшения нагрузки и соответствию требованиям нормативной документации: компл. диф. зачет - МДК.02.01 и МДК02.02, МДК03.01 и МДК.03.02, МДК04.01 и МДК.04.02, МДК05.01 и МДК 05.02, УП.01 и ПП.01, УП.03. и ПП.03, УП.05 и ПП.05, МДК 04.01 -МДК.04.01 в 6 семестре проводится комплексный экзамен			
	Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.			
	Согласовано			

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 468811232729010145642545975927204539216488993145

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен с 05.02.2025 по 05.02.2026