

Министерство образования, науки и молодежной политики Республики Коми  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Сосногорский технологический техникум»



Утверждаю

Директор

И.В. Ушакова

2022 г.

М.п.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

### 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации:

16675 Повар

12901 Кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Год начала подготовки по УП - 2022

Профиль получаемого профессионального  
образования – естественнонаучный

## 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии				
1	2	3	4	5	6	7	8
I	38,5	2	-	0,5	-	11	52
II	33	4	2	2	-	11	52
III	24	8	8	1	-	11	52
IV	11,5	10	17	0,5	2	2	43
<b>Всего</b>	107	24	27	4	2	35	199

## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/ триместрам (час. в семестр/триместр)															
			Общий объем образовательной нагрузки	самостоятельная учебная работа, в том числе работа над индивидуальным проектом	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем					I курс		II курс		III курс		IV курс										
					всего занятий	в том числе:				1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.									
						лекции, уроки	лаб. и практ. занятия	консультации	промежуточная аттестация	17 нед.	21,5 нед.	14,5 нед.	18,5 нед.	12,5 нед.	11,5 нед.	7 нед.	4,5 нед.									
1	2	3								4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
		1	2	3	4	5	6	7	8																	
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>0з/15дз/3э</b>								<b>2072</b>	<b>0</b>	<b>2072</b>	<b>850</b>	<b>1130</b>	<b>46</b>	<b>46</b>	<b>532</b>	<b>694</b>	<b>242</b>	<b>316</b>	<b>72</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
	<b>Обязательная часть</b>	<b>0з/7дз/2э</b>								<b>1176</b>	<b>0</b>	<b>1176</b>	<b>424</b>	<b>704</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>273</b>	<b>393</b>	<b>242</b>	<b>232</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
ОУД.01.	Русский язык				э					132	0	132	34	80	12	6	28	28	28	30	0	0	0	0		
ОУД.02.	Литература			дз						171	0	171	85	84	0	2	58	90	23	0	0	0	0	0		
ОУД.03.	Иностранный язык				дз					171	0	171	85	84	0	2	34	51	34	52	0	0	0	0		
ОУД.04./у.	Математика				э					252	0	252	74	160	12	6	51	60	50	73	0	0	0	0		
ОУД.05.	История				дз					171	0	171	85	84	0	2	34	44	58	35	0	0	0	0		
ОУД.06.	Физическая культура		дз		дз					171	0	171	3	166	0	2	34	46	49	42	0	0	0	0		
ОУД.07.	Основы безопасности жизнедеятельности		дз							72	0	72	36	34	0	2	34	38	0	0	0	0	0	0		
ОУД.08.	Астрономия		дз							36	0	36	22	12	0	2	0	36	0	0	0	0	0	0		
	<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>0з/2дз/1э</b>								<b>317</b>	<b>0</b>	<b>317</b>	<b>168</b>	<b>132</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>143</b>	<b>174</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
ОУД.09./у.	Химия		э							171	0	171	100	60	5	6	75	96	0	0	0	0	0	0		
ОУД.10./у.	Биология		дз							110	0	110	50	56	2	2	68	42	0	0	0	0	0	0		
ОУД.11.	Родной язык/Родная литература		дз							36	0	36	18	16	0	2	0	36	0	0	0	0	0	0		
<b>ДУД.00.</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины из предметных областей</b>	<b>0з/6дз/0э</b>								<b>579</b>	<b>0</b>	<b>579</b>	<b>258</b>	<b>294</b>	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>116</b>	<b>127</b>	<b>0</b>	<b>84</b>	<b>72</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
ДУД.01.	Основы обществознания/правоведение		дз							135	0	135	64	66	3	2	56	79	0	0	0	0	0	0		

ДУД.02.	Основы проектно-исследовательской деятельности									20	0	20	20	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	
ДУД.03.	Основы финансовой грамотности						дз			108	0	108	52	52	2	2	0	0	0	0	36	72	0	0
ДУД.04.	Основы предпринимательской деятельности						дз			52	0	52	24	24	2	2	0	0	0	0	0	52	0	0
ДУД.05.	Основы экологии									36	0	36	16	18	2	0	0	0	0	0	36	0	0	
ДУД.06.	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптационные информационные технологии					дз				108	0	108	26	78	2	2	60	48	0	0	0	0	0	0
ДУД.07.	Этика и психология в профессиональной деятельности					дз				60	0	60	28	28	2	2	0	0	0	60	0	0	0	0
ДУД.08.	Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции						дз			60	0	60	28	28	2	2	0	0	0	24	36	0	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>03/20дз/5э/5Кэ</b>							<b>1906</b>	<b>0</b>	<b>1906</b>	<b>918</b>	<b>880</b>	<b>62</b>	<b>46</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>280</b>	<b>350</b>	<b>378</b>	<b>234</b>	<b>252</b>	<b>162</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>03/9дз/0э</b>							<b>572</b>	<b>0</b>	<b>572</b>	<b>264</b>	<b>290</b>	<b>2</b>	<b>16</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>46</b>	<b>200</b>	<b>52</b>	<b>88</b>	<b>60</b>	<b>46</b>	
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве					дз				80	0	80	40	38	0	2	80	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров					дз				68	0	68	34	32	0	2	0	0	0	68	0	0	0	0
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места					дз				116	0	116	68	46	0	2	0	0	46	70	0	0	0	0
ОП.04.	Экономические и правовые основы производственной деятельности						дз			32	0	32	16	14	0	2	0	0	0	0	32	0	0	0
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности							дз		68	0	68	34	32	0	2	0	0	0	0	0	68	0	0
ОП.06.	Основы калькуляции и учета					дз				62	0	62	32	28	0	2	0	0	0	62	0	0	0	0
ОП.07.	Охрана труда								дз	66	0	66	32	30	2	2	0	0	0	0	0	0	40	26
ОП.08.	Физическая культура							дз	дз	80	0	80	8	70	0	2	0	0	0	0	20	20	20	20
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>03/11дз/5э/5Кэ</b>							<b>1334</b>	<b>0</b>	<b>1334</b>	<b>654</b>	<b>590</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>234</b>	<b>150</b>	<b>326</b>	<b>146</b>	<b>192</b>	<b>116</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>03/2дз/1э/1Кэ</b>							<b>218</b>	<b>0</b>	<b>218</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
МДК.01.01.	Технология приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента					э				218	0	218	100	100	12	6	0	80	120	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика					дз				162	0	162		0	0	0	0	90	72	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика					дз				36	0	36		0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0з/2дз/1э/1Кэ							282	0	282	164	100	12	6	0	0	114	150	0	0	0	0	
МДК.02.01.	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					э				282	0	282	164	100	12	6	0	0	114	150	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика					дз				72	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	
ПП.02	Производственная практика					дз				36	0	36	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0з/2дз/1э/1Кэ							218	0	218	100	100	12	6	0	0	0	0	200	0	0	0	
МДК.03.01.	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					э				218	0	218	100	100	12	6	0	0	0	0	200	0	0	0
УП.03	Учебная практика					дз				72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	
ПП.03	Производственная практика							дз		72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0з/1дз/1э/1Кэ							178	0	178	80	80	12	6	0	0	0	0	72	88	0	0	
МДК.04.01.	Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					э				178	0	178	80	80	12	6	0	0	0	0	72	88	0	0
УП.04	Учебная практика									144	0	144	0	0	0	0	0	0	0	72	72	0	0	
ПП.04	Производственная практика							дз		144	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	144	0	0	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0з/4дз/1кэ/1Кэ							438	0	438	210	210	12	6	0	0	0	0	54	58	192	116	
МДК.05.01.	Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных изделий разнообразного ассортимента						дз		э	209	0	209	100	100	6	3	0	0	0	0	54	58	88	0

МДК.05.02.	Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента									229	0	229	110	110	6	3	0	0	0	0	0	0	104	116
УП.05	Учебная практика							дз		432		432	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	360	0
ПП.05	Производственная практика							дз	дз	684		684	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	612
<b>Всего</b>		<b>0з/35дз/8з/5Кз</b>								<b>5904</b>	<b>0</b>	<b>5904</b>	<b>1768</b>	<b>2010</b>	<b>108</b>	<b>92</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>594</b>	<b>810</b>	<b>594</b>	<b>846</b>	<b>612</b>	<b>774</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>											72												72
	Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.																							
									<b>Всего:</b>	дисциплин и МДК	<b>3852</b>						612	774	522	666	450	414	252	162
								учебной практики		<b>882</b>						0	90	72	72	144	144	360	0	
								производств. практики		<b>972</b>						0	0	0	72	0	288	0	612	
								экзаменов		<b>8</b>						0	1	1	3	1	1	0	1	
								дифф. зачетов		<b>35</b>						1	8	1	10	3	8	1	3	
								зачетов		<b>0</b>						0	0	0	0	0	0	0	0	

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (16675 Повар, 12901 Кондитер)

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1	№ 31 Кабинет гуманитарных дисциплин
2	№ 12 Кабинет естественнонаучных дисциплин
3	№ 28 Кабинет социально – экономических дисциплин
4	№ 20 Кабинет физики. Электротехники. Электроники
5	№ 24 Кабинет информатики и информационных технологий
6	№ 25 Кабинет кулинарного и кондитерского производства
7	№ 32 Кабинет иностранного языка (немецкий язык)
8	№ 35 Кабинет иностранного языка (английский язык)
9	№ 33 Кабинет математики
10	№ 34 Кабинет безопасности жизнедеятельности. Охраны труда
11	№ 38 Кабинет-лаборатория физиология питания. Товароведение продовольственных товаров
	<b>Лаборатории:</b>
12	Микробиологии, санитарии и гигиены
13	Технического оснащения и организации рабочего места
	<b>Цеха:</b>
14	Учебный кулинарный и кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
15	Стадион «Гладиатор»
16	Большой спортивный зал
17	Малый спортивный зал
18	Стрелковый тир
	<b>Залы:</b>
19	Библиотека
20	Читальный зал
21	Актовый зал

### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Государственного профессионального образовательного учреждения «Сосногорский технологический техникум» разработан на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 (с изменениями и дополнениями от 17.12.2020 г.);
- профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н;
- профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н;
- профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н;

- примерной основной образовательной программы среднего профессионального образовательного (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в государственные профессиональные образовательные стандарты среднего профессионального образования (зарегистрирован в Минюсте России 22.01.2020 № 621178);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» среднего общего образования» (с изм. и доп. 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г.);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г., № 413);
- приказа Минобнауки России от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изм. и дополн.);
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 28 августа 2020 г. № 441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464» (зарегистрирован 11.09.2020 г. № 59771);
- приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерство юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);
- приказа Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 г. № 800 (с изм.) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте Российской Федерации 07.12.2021 г. № 66211);
- методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего общего образования на базе основного общего образования (утв. Министерством просвещения РФ 14 апреля 2021 г.);
- примерной основной образовательной программы среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-3);
- письма Минобразования России от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;
- письма Минпросвещения России от 20.12.2018 г. № 03-510 «О направлении информации» («Рекомендации по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из 2 числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного»);
- письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с методическими рекомендациями по разработке и реализации



- адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 г. № 06-830 вн);
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (зарегистрирован Министерство юстиции Российской Федерации от 18 декабря 2020 г., регистрационный номер № 61573);
  - Устава ГПОУ «СТТ»;
  - локальных актов, регламентирующих вопросы организации образовательного процесса ГПОУ «СТТ».

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

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение курсового проекта (работы), практику в форме практической подготовки, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

Объем учебных занятий и практики не превышает 36 академических часов в неделю. Для всех видов учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин. Занятия сгруппированы парами, с перерывами на перемены 10 минут. Расписанием предусмотрен большой перерыв для приема пищи продолжительностью 50 минут.

Учебный год начинается 01 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса учебного плана.

#### **4.2. Общеобразовательный цикл**

Для получения обучающимися среднего общего образования в состав учебного плана входит общеобразовательный цикл.

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.

Согласно пункту 18.3.1 ФГОС СОО учебный план содержит 11 учебных предметов, не менее одного из каждой предметной области.

3 учебных предмета являются профильными и изучаются углубленно ОУД.04./у. Математика, ОУД.09./у. Химия, ОУД.10./у. Биология.

На ОУД.07. Основы безопасности жизнедеятельности отводится 72 часа. В период обучения с юношами проводятся военные учебные сборы по программе ОУД.07. Основы безопасности и жизнедеятельности.

Отведенное на теоретическое обучение время 57 недель (2052 часа), распределено следующим образом: 1457 часов выделено на изучение основных, профильных и дополнительных общеобразовательных предметов, в том числе 36 часов на ОУД.08. Астрономия, 36 часов на ОУД.11. Родной язык/Родная литература.

С целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций 595 часов выделены на дополнительные учебные дисциплины, в том числе 16 часов распределены в общепрофессиональный цикл на дисциплину ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров.

Введены дополнительные учебные предметы, которые предполагают комплексное изучение рекомендуемых общих компетенций ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер общей трудоемкостью 579 часов.

По дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусмотрена.

### **4.3. Общепрофессиональный, профессиональный циклы**

На общепрофессиональный цикл из вариативной части выделены 322 часа:

- 62 часа на ОП.06. Основы калькуляции и учёт;
- 40 часов на ОП.07. Охрана труда;
- 68 часов на ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров;
- 72 часа ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места;
- 80 часов выделено на ОП.08. Физическая культура.

При реализации ООП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика в объеме 972 часов проводится: в 4 семестре – 72 часа, в 6 семестре – 288 часов, в 8 семестре – 612 часов.

Учебная практика в объеме 882 часа, проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в 2, 3, 4, 5, 6 и 7 семестрах.

Учебная практика проводится в подгруппах, наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договора.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Реализация основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное и высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Реализация основных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

### **4.4. Формы и процедуры текущего контроля знаний**

Текущий контроль качества обученности обучающихся осуществляется в устной и письменной формах: конспектирование, подбор дидактических материалов, анализ и

реферирование учебной литературы при выполнении самостоятельных работ по лекционному курсу, выполнение контрольных работ.

Рубежный контроль – в виде письменных контрольных работ (в том числе тестовых) как результат освоения ведущих тем и разделов в каждом модуле.

Промежуточный контроль – зачет по окончанию семестра, как итог изучения общих и частных вопросов теории профессионального обучения с применением современных аудиовизуальных и технических средств обучения.

Формы промежуточной аттестации приняты: «З» - зачет, «ДЗ» - дифференцированный зачет, «Э» - экзамен по отдельным дисциплинам, «КЭ» - квалификационный экзамен по модулю. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

Во 2 семестре проводится экзамен по ОУД.09./у. Химия.

В 3 семестре проводится 1 экзамен МДК.01.01. Технология приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

В 4 семестре проводятся экзамены по предметам ОУД.01. Русский язык, ОУД.04./у. Математика и по МДК.02.01. Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

В 4 семестре при завершении профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента проводится квалификационный экзамен.

В 5 семестре экзамен по МДК.03.01. Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

В 6 семестре – 1 экзамен по МДК.04.01. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Проводится 3 квалификационных экзамена по окончании ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

В 8 семестре - комплексный экзамен по МДК.05.01. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных изделий разнообразного ассортимента и МДК.05.02. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1 квалификационный экзамен по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Квалификационные экзамены по каждому профессиональному модулю проводятся за счет объема времени, отведенного на практику.

По дисциплине «Физическая культура» могут быть предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

По таким дисциплинам как Физическая культура, Информатика/Адаптационные информационные технологии, Иностранный язык занятия проводятся как практические, поэтому учебная группа может делиться на подгруппы.

ГПОУ «СТТ» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

#### 4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Заместитель директора  
по теоретическому обучению



С.А. Пихтина

Заведующий отделением



А.С. Терёшина