
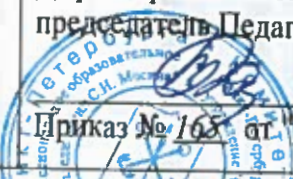


<p>СОГЛАСОВАНО</p> <p>Генеральный директор ООО «ХХХ» кафе «Бриз»</p> <p><i>[Подпись]</i></p> <p>«26» августа 2020 г.</p> 	<p>Рассмотрено и принято</p> <p>на заседании Педагогического совета СПб ГБПОУ "СТК им. С.И. Мосина"</p> <p>Протокол № 1 от «28» августа 2020г.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ</p> <p>Директор СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина», председатель Педагогического совета</p> <p><i>[Подпись]</i></p> <p>Т.Д. Минина</p> <p>Приказ № 165 от «31» августа 2020г.</p> 
---	---	--

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
подготовки специалистов среднего звена

*Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Сестрорецкий технологический колледж имени С. И. Мосина»*

по специальности

43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

по программе базовой подготовки

Квалификация: менеджер

Форма обучения - очная

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

Профиль получаемого профессионального образования- социально-экономический

Режим работы: 5-ти дневная учебная неделя

Год начала подготовки по УП – 2020г.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация (ГИА)	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	30	5	5	0	1	0	11	52
III курс	31	6	3	0	2	0	10	52
IV курс	22	3	4	4	2	6	2	43
Всего	122	14	12	4	7	6	34	199

2. Учебный план по специальности 43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Индекс	Наименование циклов дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)						Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			Максимальная самостоятельная работа	Всего занятий	Обязательная аудиторная в т.ч.			I курс	II курс	III курс	IV курс					
					Лекции, уроков	Лаб. и практических занятий	Курсовых работ									
												7	8	9		
4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	0/10/3	2106	702	1404	700	704	0	612	792	0	0	0	0	0	0
ОУП	Общие учебные предметы	0/5/2	1263	421	842	379	463	0	374	468	0	0	0	0	0	0
ОУП.01	Русский язык	-,Э	117	39	78	54	24		34	44	0	0	0	0	0	0
ОУП.02	Литература	-,ДЗ ¹	117	39	78	56	22		68	10	0	0	0	0	0	0
ОУП.03	Иностранный язык	-,ДЗ	202	67	135	24	111		51	84	0	0	0	0	0	0
ОУП.04	История	-,ДЗ	176	59	117	82	35		51	66	0	0	0	0	0	0
ОУП.05	Математика	-,Э	293	98	195	95	100		85	110	0	0	0	0	0	0
ОУП.06	Астрономия	-,ДЗ	66	22	44	24	20		0	44	0	0	0	0	0	0
ОУП.07	Физическая культура	3, ДЗ	175	58	117	2	115		51	66	0	0	0	0	0	0
ОУП.08	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	117	39	78	42	36		34	44	0	0	0	0	0	0
УПВ	Учебные предметы по выбору	0/1/1	410	137	273	193	80	0	85	188	0	0	0	0	0	0
УПВ.01	Родной язык/Родная литература	-,ДЗ ¹	117	39	78	64	14		0	78	0	0	0	0	0	0
УПВ.02	Обществознание	-,ДЗ	170	57	113	73	40		51	62	0	0	0	0	0	0
УПВ.03	Экономика	-,Э	123	41	82	56	26		34	48	0	0	0	0	0	0
ДУП	Дополнительные учебные предметы	0/4/0	433	144	289	128	161	0	153	136	0	0	0	0	0	0
ДУП.01	Введение в специальность	0/4/0	433	144	289	128	161		153	136	0	0	0	0	0	0
ДУП.01.1	Основы проектной деятельности	-,ДЗ	84	28	56	30	26		34	22	0	0	0	0	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ДУП.01.2	Основы естественных наук	-, ДЗ	175	58	117	57	60		51	66	0	0	0	0	0	0
ДУП.01.3	Компьютерная грамотность	-, ДЗ	92	31	61	11	50		17	44	0	0	0	0	0	0
ДУП.01.4	Технология в специальности	-, ДЗ	82	27	55	30	25		51	4	0	0	0	0	0	0
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	2/28/9	5418	1494	3924	1456	1502	30	0	0	612	828	576	864	576	468
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	1/3/0	735	245	490	114	376	0	0	0	80	102	144	76	72	16
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	54	6	48	40	8		0	0	0	0	0	0	48	0
ОГСЭ.02	История	ДЗ	54	6	48	40	8		0	0	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, ДЗ	202	36	166	0	166		0	0	46	72	48	0	0	0
ОГСЭ.04	Физическая культура	1/1/1/1/1/1	332	166	166	2	164		0	0	34	30	24	38	24	16
ОГСЭ.05	История и культура Санкт-Петербурга	-, 3	93	31	62	32	30		0	0	0	0	24	38	0	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1/0/0	72	24	48	24	24	0	0	0	0	48	0	0	0	0
ЕН.01	Математика	-, 3	72	24	48	24	24		0	0	0	48	0	0	0	0
П.00	Профессиональный учебный цикл	0/25/9	4611	1225	3386	1318	1102	30	0	0	532	678	432	788	504	452
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0/7/2	1407	469	938	386	538	14	0	0	170	138	72	266	168	124
ОП.01	Экономика организации	-, 3	150	50	100	56	30	14	0	0	34	42	24	0	0	0
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	-, ДЗ	72	24	48	36	12		0	0	0	48	0	0	0	0
ОП.03	Бухгалтерский учет	-, 3	186	62	124	86	38		0	0	0	0	48	76	0	0
ОП.04	Документационное обеспечение управления	-, ДЗ	72	24	48	32	16		0	0	0	48	0	0	0	0
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	-, ДЗ	144	48	96	66	30		0	0	0	0	0	0	72	24

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	246	82	164	40	124		0	0	0	0	0	76	48	40
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	ДЗ	102	34	68	50	18		0	0	68	0	0	0	0	0
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	ДЗ	333	111	222	0	222		0	0	0	0	0	114	48	60
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	20	48		0	0	68	0	0	0	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	0/18/7	3204	756	2448	932	564	16	0	0	362	540	360	522	336	328
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	0/4/2 Эм	669	187	482	260	114	0	0	0	362	120	0	0	0	0
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	ДЗ	213	71	142	96	46		0	0	124	18	0	0	0	0
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	ДЗ	264	88	176	124	52		0	0	146	30	0	0	0	0
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	84	28	56	40	16		0	0	56	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ	-	-	36	-	-		0	0	36	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	-	-	72	-	-		0	0	0	72	0	0	0	0
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	0/4/2 Эм	1104	296	808	402	174	16	0	0	0	0	48	300	132	328
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	ДЗ	483	161	322	214	92	16	0	0	0	0	24	114	48	136

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	- , ДЗ	150	50	100	70	30		0	0	0	0	24	76	0	0
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	- , Э	255	85	170	118	52		0	0	0	0	0	38	48	84
УП.02	Учебная практика	- , ДЗ	-	-	108	-	-		0	0	0	0	0	72	0	36
ПП.02	Производственная практика	- , ДЗ	-	-	108	-	-		0	0	0	0	0	0	36	72
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	0/3/1 Эм	279	57	222	88	26	0	0	0	0	0	0	222	0	0
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	ДЗ	171	57	114	88	26		0	0	0	0	0	114	0	0
УП.03	Учебная практика	ДЗ	-	-	72	-	-		0	0	0	0	0	72	0	0
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	-	-	36	-	-		0	0	0	0	0	36	0	0
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	0/3/1 Эм	252	48	204	46	50	0	0	0	0	0	0	0	204	0
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	ДЗ ²	72	24	48	38	10		0	0	0	0	0	0	48	0
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ДЗ ²	72	24	48	8	40		0	0	0	0	0	0	48	0
УП.04	Учебная практика	ДЗ	-	-	72	-	-		0	0	0	0	0	0	72	0
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	-	-	36	-	-		0	0	0	0	0	0	36	0
ПМ.05	Выполнение работ по профессии "16399 официант" и по профессии "11176 бармен"	0/4/1 Эк	900	168	732	136	200	0	0	0	0	420	312	0	0	0
МДК.05.01	Технология обслуживания в ресторанах	ДЗ	252	84	168	68	100		0	0	0	168	0	0	0	0
МДК.05.02	Технология обслуживания в барах	ДЗ	252	84	168	68	100		0	0	0	0	168	0	0	0

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
1.	Кабинеты:
	гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
	математики;
	иностранного языка;
	правового обеспечения профессиональной деятельности;
	технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
	физиологии питания и санитарии;
	товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
	экономики и финансов;
	организации и технологии отрасли;
	организации обслуживания в организациях общественного питания;
	организации и технологии обслуживания в барах;
	менеджмента и управления персоналом;
	маркетинга;
	психологии и этики профессиональной деятельности;
	бухгалтерского учета;
	документационного обеспечения управления
	безопасности жизнедеятельности
	стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.
2.	Лаборатории:
	информационно-коммуникационных технологий;
	технологии приготовления пищи.
3.	Спортивный комплекс:
	спортивный зал;
	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
4.	Залы:
	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
	банкетный зал;
	актовый зал.

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план разработан для обучающихся, поступивших на обучение в Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина» в 2020-2021 учебном году.

4.1. Нормативная база

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) по специальности 43.02.01 "Организация обслуживания в общественном питании" предназначен для реализации требований ФГОС СПО 43.02.01 "Организация обслуживания в общественном питании" на базе основного общего образования в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина».

Настоящий учебный план разработан на основании:

1. Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
3. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
4. Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
5. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480)
6. Приказ Минобрнауки России от 05.05.2014 N 465 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.06.2014 N 32672).

При составлении учебного плана учитывались:

1. Приказ Минтруда России от 01.12.2015 N 910н "Об утверждении профессионального стандарта "Официант/бармен" (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 N 40269)
2. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 28 июня 2016г. №2/16-з).
3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 N 189 (ред. от 24.11.2015) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с «СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011 N 19993)

4. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения 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»

5. Устав образовательного учреждения.

4.2. Общие сведения

Учебный план предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного
- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы.

Обучение ведется по пятидневной учебной неделе.

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. Аудиторными занятиями называются работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут

Объем обязательных аудиторных занятий не превышает 36 академических часов в неделю. Максимальная нагрузка в неделю в период теоретического обучения составляет 54 часа.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 166 часов.

Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Каникулы запланированы в объеме 34 недель на весь срок обучения, в том числе 11 недель на 1 курсе, 11 недель на 2 курсе, 10 недель на 3 курсе и 2 недели на 4 курсе. В данное количество включаются обязательные 2 недели каникул в зимний период.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю.

Обучающиеся осваивают профессии рабочего Официант и Бармен в рамках модуля "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих" в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы среднего профессионального образования, в соответствии с ФГОС СПО по ППСЗ.

Учебная практика по специальности реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности.

Практика по профилю специальности реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

4.3. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран социально-экономический профиль.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей,
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору
- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены учебные предметы:

- "Русский язык",
- "Литература",
- "Иностранный язык",
- "Математика",
- "История",
- "Физическая культура",
- "Основы безопасности жизнедеятельности",
- "Астрономия".

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: иностранный язык; математика; история.

В рамках освоения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1 курсе обучения.

4.4. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть образовательной программы использована для расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов, использован для увеличения объема времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, а также на новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации.

Распределение часов вариативной части произведено следующим образом:

Индекс	Перечень дисциплин/МДК	Макс. вар. часть	Обяз. ауд. вар. часть
	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	843	562
<i>УПВ</i>	<i>Учебные предметы по выбору</i>	<i>410</i>	<i>273</i>
УПВ.01	Родной язык / Родная литература	117	78
УПВ.02	Обществознание	170	113
УПВ.03	Экономика	123	82
<i>ДУП</i>	<i>Дополнительные учебные предметы</i>	<i>433</i>	<i>289</i>
ДУП.01	Введение в специальность	433	289
	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	1350	900
<i>ОГСЭ</i>	<i>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</i>	<i>93</i>	<i>62</i>
ОГСЭ.05	История и культура Санкт - Петербурга	93	62
П	Профессиональный учебный цикл	1257	838
<i>ОП</i>	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>	<i>345</i>	<i>230</i>
ОП.01	Экономика организации	48	32
ОП.03	Бухгалтерский учет	84	56
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	42	28
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	87	58
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	84	56
ПМ	Профессиональные модули	912	608
<i>ПМ.01</i>	<i>Организация питания в организациях общественного питания</i>	<i>150</i>	<i>100</i>
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	72	48
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	78	52
<i>ПМ.02</i>	<i>Организация обслуживания в организациях общественного питания</i>	<i>231</i>	<i>154</i>
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	153	102
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	78	52
<i>ПМ.03</i>	<i>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</i>	<i>27</i>	<i>18</i>
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	27	18

ПМ.05	Выполнение работ по профессии "16399 официант" и по профессии "11176 бармен"	504	336
МДК.05.01	Технология обслуживания в ресторанах	252	168
МДК.05.02	Технология обслуживания в барах	252	168
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	2193	1462

4.5. Порядок аттестации обучающихся

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится по мере вычитки междисциплинарных курсов, дисциплин и профессиональных модулей.

Формы проведения промежуточной аттестации: экзамен, дифференцированный зачет, зачет, экзамен по модулю и защита индивидуального проекта.

Промежуточная аттестация в форме экзамена и экзамена по модулю проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего междисциплинарного курса, дисциплины или практики.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

За период обучения проводится 12 экзаменов, 38 дифференцированных зачетов и 2 зачета, в том числе:

на 1 курсе - 3 экзамена и 10 дифференцированных зачетов,

на 2 курсе - 2 экзамена, 9 дифференцированных зачетов и 1 зачет,

на 3 курсе - 4 экзамена, 9 дифференцированных зачетов и 1 зачет,

на 4 курсе - 3 экзамена и 10 дифференцированных зачета.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет 7 недель.

Днем окончания промежуточной аттестации является последний день ПА в семестре.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.