УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГАПОУ ЧАО «ЧМК»:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж»
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭП
Сертификат: 706df74b3a6ed0955704
Владелец: Гришин Олег Николаевич
Действителен: с 01.09.2022 по 01.09.2027

О.Н. Гришин

31 августа 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж»

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация **повар ↔ кондитер**

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	форма промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по курсам и семестрам															
			макс уч нагрузка	Самостоятельная учебн. нагрузка студента, ч.	Обязательные учебные занятия,ч.					Промежут. аттестация	1курс				2курс				3курс				4 курс			
					всего	в т.ч.																				
						лекций	лаб. раб., практич. занятия	курсовых работ (проектов)	консультации		1 сем.	Промежут. аттестация	2 сем.	Промежут. аттестация	3 сем.	Промежут. аттестация	4 сем.	Промежут. аттестация	5 сем.	Промежут. аттестация	6 сем.	Промежут. аттестация	7 сем.	Промежут. аттестация	8 сем.	Промежут. аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
											578		816		594		834		372		330		408		438	
	Обязательная и вариативная части циклов ОПОП	**37ДЗ/11Э/5ЭК**	**4608**	**238**	**4274**	**1758**	**2496**	**0**	**22**	**96**	**578**	**0**	**816**	**0**	**582**	**12**	**810**	**24**	**360**	**12**	**318**	**12**	**396**	**12**	**414**	**24**
	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	**16ДЗ/4Э**	**2484**	**100**	**2360**	**998**	**1356**	**0**	**8**	**24**	**578**	**0**	**816**	**0**	**582**	**12**	**384**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУП	**Общие учебные предметы**	**14ДЗ/4Э**	**2368**	**100**	**2244**	**998**	**1240**	**0**	**8**	**24**	**544**	**0**	**768**	**0**	**548**	**12**	**384**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУП.01	Русский язык	-,ДЗ,Э	156		150	36	112		2	6	38		72		40	6										
ОУП.02	Литература	ДЗ,-,Э	180		174	68	104		2	6	52		74		48	6										
ОУП.03	История	-,ДЗ	164		164	118	46			0					68		96									
ОУП.04	Обществознание	-,ДЗ	164		164	96	68			0					68		96									
ОУП.05	География	-,ДЗ	84		84	64	20			0	42		42													
ОУП.06	Иностранный язык	ДЗ,-,ДЗ	176		176		176			0	52		72		52											
ОУП.07	Математика	ДЗ,-,ДЗ	310		310	196	114			0	86		122		102											
ОУП.08у	Информатика	-,ДЗ,-,Э	294		288		286		2	6	68		96		52		72	6								
ОУП.09	Физическая культура	-,ДЗ,ДЗ	175	59	116		116			0	34		48		34											
ОУП.10	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	82		82	60	22			0					34		48									
ОУП.11	Физика	-,ДЗ	164		164	122	42			0	68		96													
ОУП.12у	Химия	-,ДЗ,-,Э	254		248	142	104		2	6	52		74		50		72	6								
ОУП.13	Биология	-,ДЗ	124		124	96	30			0	52		72													
	Индивидуальный проект (предметом не является)		41	41	0					0	**17 с.р.**		**24 с.р.**													
ДУП	**Дополнительные учебные предметы**	**2ДЗ**	**116**	**0**	**116**	**0**	**116**	**0**	**0**	**0**	**34**	**0**	**48**	**0**	**34**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ДУП.01	Родной язык	-,ДЗ,ДЗ	116		116		116			0	34		48		34											
	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	**21ДЗ/7Э/5ЭК**	**2124**	**138**	**1914**	**760**	**1140**	**0**	**14**	**72**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**426**	**12**	**360**	**12**	**318**	**12**	**396**	**12**	**414**	**24**
ОП	**Общепрофессиональный цикл**	**9ДЗ/2Э**	**812**	**36**	**764**	**286**	**474**	**0**	**4**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**426**	**12**	**40**	**0**	**36**	**0**	**88**	**0**	**174**	**0**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э	70	6	58	24	32		2	6							58	6								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	70	6	64	38	26			0							64									
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	80		74	42	30		2	6							74	6								
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ	72	6	66	44	22			0															66	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	72	6	66	44	22			0							66									
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	42	6	36	28	8			0							36									
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,ДЗ,-,ДЗ	130		130		130			0							46		20		18		22		24	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	36		36	24	12			0															36	
ОП.09	Физическая культура	-,-,ДЗ,-,ДЗ	130		130		130			0							46		20		18		22		24	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	-,ДЗ	68		68	12	56			0													44		24	
ОП.11	Экологические основы природопользования	ДЗ	42	6	36	30	6			0							36									
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**12ДЗ/5Э/5ЭК**	**1312**	**102**	**1150**	**474**	**666**	**0**	**10**	**60**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**320**	**12**	**282**	**12**	**308**	**12**	**240**	**24**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**3ДЗ/1Э/1ЭК**	**228**	**12**	**204**	**88**	**114**	**0**	**2**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**204**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к	ДЗ	90	6	84	50	34			0									84							

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	132	6	120	38	80		2	6									120	6						
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72		72														72							
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72		72														72							
	Экзамен квалификационный	ЭК	6							6										6						
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**2ДЗ/1Э/1ЭК**	**314**	**28**	**274**	**106**	**166**	**0**	**2**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**170**	**0**	**104**	**12**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,ДЗ	102	16	86	22	64			0											58		28			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,Э	206	12	188	84	102		2	6											112		76	6		
УП.02	Учебная практика	-,ДЗ*	144		144																72		72			
ПП.02	Производственная практика	-,ДЗ*	252		252																144		108			
	Экзамен квалификационный	ЭК	6							6														6		
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**2ДЗ/1Э/1ЭК**	**270**	**24**	**234**	**108**	**124**	**0**	**2**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**114**	**0**	**120**	**12**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-,ДЗ	110	12	98	46	52			0													44		54	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-,Э	154	12	136	62	72		2	6													70		66	6
УП.03	Учебная практика	-,ДЗ*	72		72																				72	
ПП.03	Производственная практика	-,ДЗ*	108		108																				108	
	Экзамен квалификационный	ЭК	6							6																6
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**2ДЗ/1Э/1ЭК**	**234**	**12**	**210**	**82**	**126**	**0**	**2**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**90**	**0**	**120**	**12**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-,ДЗ	86	6	80	26	54			0													50		30	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-,Э	142	6	130	56	72		2	6													40		90	6
УП.04	Учебная практика	ДЗ*	72		72																				72	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ*	72		72																				72	
	Экзамен квалификационный	ЭК	6							6																6
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного**	**3ДЗ/1Э/1ЭК**	**266**	**26**	**228**	**90**	**136**	**0**	**2**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**116**	**0**	**112**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,ДЗ	112	12	100	42	58			0									50		50					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,Э	148	14	128	48	78		2	6									66		62	6				
УП.05	Учебная практика	-,ДЗ	144		144														36		108					
ПП.05	Производственная практика	-,ДЗ	216		216														36		180					
	Экзамен квалификационный	ЭК	6							6												6				
	Учебная и производственная практика		**1224**																							
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**		**72**																						**72**	
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы		72																						72	
		ВСЕГО	**5904**																							
		ВСЕГО С ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ЦИКЛОМ	**5904**																							

Государственная итоговая аттестация	Всего	дисциплин и МДК	**578**	**0**	**816**	**0**	**582**	**12**	**810**	**24**	**360**	**12**	**318**	**12**	**396**	**12**	**414**	**24**
		учебной практики	**0**		**0**		**0**		**0**		**108**		**180**		**72**		**144**	
1.Защита выпускной квалификационной работы		производст. Практики / преддипл.практики	**0**		**0**		**0**		**0**		**108**		**324**		**108**		**180**	
с 14.06 по 27.07 (2 нед.)		экзаменов					**2**		**4**		**2**		**2**		**2**		**4**	
		дифф. зачетов	**3**		**7**		**3**		**7**		**3**		**4**		**3**		**7**	
		зачетов																

Пояснительная записка

1. Нормативные основы формирования учебного плана

Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж». 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 09.12.2016 N 1569 «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);
3. Приказа Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
4. Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г. регистрационный N 59778);
5. Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образовании» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
6. Приказа Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. N 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22 декабря 2022 г. N 71763);
7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573);
8. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (вместе с "СанПиН 1.2.3685-21. Санитарные правила и нормы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62296).

При составлении учебного плана учитывались:

– Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

– Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 сентября 2015 г., регистрационный N 549);

– Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 08 сентября 2015 г., регистрационный N 557);

– Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 декабря 2015 г., регистрационный N 682).

2. Общие положения

Учебный план имеет следующую структуру:

– общепрофессиональный цикл (ОП);

– профессиональный цикл (ПЦ);

– государственная итоговая аттестация (ГИА), которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего.

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

Обучение ведется по шестидневной учебной неделе.

В 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.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут

Объем обязательных аудиторных занятий не превышает 36 академических часов в неделю.

Общий объем дисциплины «Физическая культура» в цикле ОП определен в количестве 130 академических часов.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки. Практическая подготовка реализована как часть образовательной программы – учебная и производственная практики.

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 рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Практика запланирована из расчета 36 академических часов в неделю.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме 1224 часов (34 недели), что составляет 48,3% процентов от профессионального цикла образовательной программы.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 3138 часов, что составляет 95,8 % процента от объема учебных циклов образовательной программы.

Общий объем дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» составляет 36 часов.

Учебный план предусматривает включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, а именно: Адаптивные информационные и коммуникационные технологии, Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО 43.01.09:

–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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

–приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

Учебная практика по профессии реализуется в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

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

Каникулы запланированы в объеме 35 недель на весь срок обучения, в том числе 11 недель на 1 курсе, 11 недель на 2 курсе, 11 недель на 3 курсе, 2 недели на 4 курсе. В данное количество включаются обязательные 2 недели каникул в зимний период.

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 профессии среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 2952 часа, при этом срок обучения увеличен на 2 года. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 2484 часа. Остаток часов отведен на реализацию вариативной части профессиональной подготовки.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО в качестве профиля получаемого образования выбран естественнонаучный профиль.

Общеобразовательный цикл учебного плана состоит из двух частей:

- обязательной части;
- части, формируемой участниками образовательных отношений.

Общеобразовательный цикл содержит 14 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены обязательные учебные предметы:

- "Русский язык",
- "Литература",
- "Иностранный язык",
- "Математика",
- "Информатика",
- "История",
- "Обществознание",
- "География",
- "Физика",
- "Химия",
- "Биология",
- "Физическая культура",
- "Основы безопасности жизнедеятельности".

В цикл «Дополнительные учебные предметы» включен предмет «Родной язык».

При этом учебный план профиля обучения содержит 2 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: химия, информатика.

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

4. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть образовательной программы составляет 1044 часа.

Вариативная составляющая профессионального цикла направлена на расширение основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Распределение часов вариативной части произведено следующим образом:

Индекс	Наименование дисциплины, профессионального модуля	Распределение часов вариативной части
ОП	**Общепрофессиональный цикл**	**416**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	34
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	34
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	44

ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	22
ОП.09	Физическая культура	90
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	68
ОП.11	Экологические основы природопользования	42
ПЦ	**Профессиональный цикл**	**628**
ПМ.01	***Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента***	***112***
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	52
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	60
ПМ.02	***Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента***	***148***
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	70
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	78
ПМ.03	***Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента***	***136***
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	78
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	58
ПМ.04	***Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента***	***132***
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	54
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	78
ПМ.05	***Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента***	***100***
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	80
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	20

Общий объем вариативной части составляет 31,18 % от объема учебных циклов образовательной программы.

5. Порядок аттестации обучающихся

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов.

В качестве промежуточной аттестации используются следующие формы:

- Экзамен (в том числе комплексный);
- Экзамен квалификационный;
- Зачет;
- Дифференцированный зачет;
- Защита курсовой работы;
- Семестровый контроль.

За период обучения проводится 16 экзаменов и 37 зачетов, в том числе на 1 курсе 0 экзаменов и 10 зачетов, на 2 курсе 6 экзаменов и 10 зачетов, на 3 курсе 4 экзамена и 7 зачетов, на 4 курсе 6 экзаменов и 10 зачетов. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Даты проведения промежуточной аттестации могут быть уточнены в пределах одного семестра в соответствии с расписанием занятий.

Днем окончания промежуточной аттестации является последний день ПА в семестре.

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