



"УТВЕРЖДАЮ"

Директор ГАПОУ "Бугульминский
строительно-технический колледж"

А.С. Маслов

" 20 " 2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения

«Бугульминский строительно-технический колледж»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования - технический

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 специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	35	3	2		1		11	52
III курс	31	4	5		2		10	52
IV курс	15	6	8	4	2	6	2	43
Всего	120	13	15	4	7	6	34	199

ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	8								32				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	10						34	34					
ОП.10	Учет и калькуляция в общественном питании	ДЗ	75	25	50	24						50						
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочих мест	Э	168	56	112	50				112								
ПМ.00	Профессиональные модули	- / 12дз / 13э	2109	703	2414	1826	20											
<i>ПМ.01</i>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>	<i>- / 2дз / 2э</i>	<i>507</i>	<i>169</i>	<i>482</i>	<i>268</i>												
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	507	169	338	124					338							
УП.01	Учебная практика	ДЗ			72	72					72							
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			72	72					72							
<i>ПМ.02</i>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i>	<i>- / 2дз / 2э</i>	<i>330</i>	<i>110</i>	<i>364</i>	<i>278</i>												
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-, Э	330	110	220	134					84	136						
УП.02	Учебная практика	ДЗ			72	72					36	36						
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			72	72					72							
<i>ПМ.03</i>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</i>	<i>- / 1дз / 2э</i>	<i>414</i>	<i>138</i>	<i>456</i>	<i>374</i>												
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-, Э	414	138	276	194							276					
УП.03	Учебная практика				72	72							72					
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			108	108							108					
<i>ПМ.04</i>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	<i>- / 3дз / 2э</i>	<i>498</i>	<i>166</i>	<i>476</i>	<i>358</i>												
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, Э	408	136	272	194						36	166	70				
МДК.04.02	Эстетика и дизайн кондитерских изделий	ДЗ	90	30	60	20								60				
УП.04	Учебная практика	-, ДЗ			72	72								72				
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			72	72									72			
<i>ПМ.05</i>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</i>	<i>- / 2дз / 2э</i>	<i>177</i>	<i>59</i>	<i>190</i>	<i>160</i>												
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-, Э	177	59	118	88						50	68					
УП.05	Учебная практика	-, ДЗ			36	36						36						
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			36	36							36					
<i>ПМ.06</i>	<i>Организация работы структурного подразделения</i>	<i>- / 2дз / 2э</i>	<i>183</i>	<i>61</i>	<i>194</i>	<i>388</i>	<i>20</i>											
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	-, Э	183	61	122	64	20					40	40	42				
УП.06	Учебная практика	-, ДЗ			36	36							36					
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			36	36								36				
<i>ПМ.07</i>	<i>Выполнение работ по профессии 16675 Повар (3 разряд)</i>	<i>- / 2дз / 1э</i>			<i>252</i>	<i>252</i>												
УП.07	Учебная практика	ДЗ			108	108									108			
ПП.07	Производственная практика	ДЗ			144	144									144			
	Всего	8з / 44дз / 21э	6480	2160	5328	3143	20	612	792	576	864	576	882	576	450			
ПДП	Преддипломная практика																	
ГИА	Государственная итоговая аттестация																	
Консультации 4 часа на одого обучающегося в год																		
Государственная итоговая аттестация										Всего	612	792	576	864	576	864	576	468
1. Программа углубленной подготовки														108	36	108	108	252
1.1. Выпускная квалификационная работа														72	72	108	36	108
Подготовка выпускной квалификационной работы (всего 4 нед.)																		144
Защита выпускной квалификационной работы (всего 2 нед.)												3	3	1	2	1	2	2
												11	4	6	10	3	6	3
										1		1	1	1	1	1	1	

3. Перечень кабинетов, лабораторий и др. для подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	Русского языка и литературы
2.	Иностранного языка
3.	Химии и биологии
4.	Математики
5.	Физики и электротехники
6.	Социально-экономических дисциплин
7.	Татарского языка
8.	Экологических основ природопользования
9.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
10.	Безопасности жизнедеятельности
11.	Охраны труда
12.	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
13.	Химии
14.	Метрологии и стандартизации
15.	Микробиологии, санитарии и гигиены
16.	Учебный кулинарный цех
17.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
18.	Спортивный зал
19.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
20.	Стрелковый тир
	Залы:
21.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
22.	Актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГАПОУ "Бугульминский строительно-технический колледж" разработан на основе:

– Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 413 от 17.05.2012 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 24480 от 7 июня 2012 г.);

- приказа Минобрнауки России от 31.12.2015 № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413;Р4

– «Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования», рекомендованных Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12- 696;

"Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования" (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО № 06-259 от 17.03.2015 г.);

Продолжительность учебной недели составляет шесть дней. Продолжительность занятий составляет 2 академических часа (группировка парами). Текущий контроль осуществляется в следующих основных формах: индивидуальная, фронтальная, комбинированная. К применяемым методам контроля относятся: устный, письменный, практический, программированный, самоконтроль. Основная система оценок - пятибалльная. Применяются рейтинговые и накопительные системы оценивания.

Консультации организуются перед сдачей экзаменов по дисциплинам, междисциплинарным курсам и экзаменам квалификационным. Также консультации проводятся в рамках руководства выполнением курсовых работ (проектов) и выпускных квалификационных работ.

Учебная практика проводится в лабораториях и учебных мастерских колледжа в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями. Производственная практика, как по профилю специальности, так и преддипломная, проводится в рамках профессиональных модулей на предприятиях различных организационно-правовых форм собственности на основании договоров и реализуется концентрированно в несколько периодов. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) распределены следующим образом:

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:

– учебная: 2 недели, по профилю специальности: 2 недели.

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:

– учебная: 2 недели, по профилю специальности: 2 недели.

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:

– учебная: 2 недели, по профилю специальности: 3 недели.

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

– учебная: 2 недели, по профилю специальности: 2 недели.

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:

– учебная: 1 недели, по профилю специальности: 1 недели.

ПМ.06 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей:

– учебная: 1 недели, по профилю специальности: 1 недели.

ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар:

– учебная: 3 недели, по профилю профессии: 4 недели.

Промежуточная аттестация проводится каждый семестр, кроме 6. Порядок проведения определяется Положением о промежуточной аттестации студентов колледжа. В 1 и во 2 семестрах промежуточная аттестация организуется в форме сессии (экзамены по общеобразовательным дисциплинам, сконцентрированные в рамках одной календарной недели на семестр). В 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10 семестрах промежуточная аттестация проводится рассредоточенно, то есть непосредственно после окончания освоения соответствующих дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей.

Порядок подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации определится Положением о государственной (итоговой) аттестации студентов колледжа.

Значение практикоориентированности ОПОП по специальности составляет 57,3%.

В рамках ОПОП (профессионального модуля ПМ.07 "Выполнение работ по профессии 16675 Повар") обучающиеся осваивают профессию повара 3 разряда.

4.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с "Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования" (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО № 06-259 от 17.03.2015 г.);

Общеобразовательная подготовка осуществляется за 1 год в течение 1 и 2 семестров. Профиль получаемого профессионального образования технический. Профильной дисциплиной, выносимой на промежуточную аттестацию в форме экзамена, является

4.2. Формирование вариативной части ОПОП

Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ОПОП (часа), использован на:

4.2.1. Введение новой дисциплины ОГСЭ.06 «Профессиональный татарский язык» в общий гуманитарный и социально-экономический цикл – 78 часов.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен	
уметь	знать
элементарно общаться на татарском языке в производственном коллективе, использовать профессиональную терминологию	лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) текстов профессиональной направленности

Итого на общий гуманитарный и социально-экономический цикл - 78 часов.

4.2.2. Введение новой дисциплины ЕН.04 «Информатика в профессиональной деятельности» в математический и общий естественнонаучный цикл – 60 часов.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен	
уметь	знать
использовать изученные прикладные программные средства в профессиональной деятельности	основные понятия автоматизированной обработки информации, общий состав и структуру персональных ЭВМ и вычислительных систем, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ

4.2.3. Расширение и углубление подготовки по математическому и общему естественнонаучному циклу – 14 часов, в том числе:

Индекс	Дисциплина	Объем	В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь	В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать
ЕН.03	Химия	14	рассчитывать массовую или объемную долю выхода продукта реакции от теоретически возможного	способы образования ионной, ковалентной (неполярной и полярной), донорно-акцепторной, металлической и водородной связей

Итого на математический и общий естественнонаучный цикл - 74 часа.

4.2.4. Введение новой общепрофессиональной дисциплины ОП.10 «Учет и калькуляция в общественном питании» – 50 часов.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен	
уметь	знать
рассчитывать количество сырья по нормативам, документально оформлять отпуск продуктов и сырья на производство и в кондитерский цех	принципы организации учета на предприятиях общественного питания, порядок ценообразования и калькуляции

4.2.5. Введение новой общепрофессиональной дисциплины ОП.11 «Техническое оснащение и организация рабочих мест» – 112

В результате изучения дисциплины обучающийся должен	
уметь	знать
рассчитывать количество сырья по нормативам, документально оформлять отпуск продуктов и сырья на производство и в кондитерский цех	организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд, подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь, обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства, производить мелкий ремонт основного технологического оборудования и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства, проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного

4.2.6. Расширение и углубление подготовки по обязательным общепрофессиональным дисциплинам – 152 часов, в том числе:

Индекс	Дисциплина	Объем	В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь	В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать
--------	------------	-------	---	---

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	20	разрабатывать и осуществлять мероприятия профилактики и предупреждению возникновения пищевых отравлений	морфология и физиология микроорганизмов, их роль в процессах производства и хранения пищевых продуктов, в возникновении пищевых заболеваний
ОП.02	Физиология питания	20	составлять пищевые рационы для различных групп населения на предприятиях общественного питания	требования к составлению рационов питания на предприятиях общественного питания в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	60	осуществлять мероприятия по своевременной и полной поставке сырья и материалов запасов на склады предприятия, формировать заказы, обеспечивать сохранность запасов, контролировать качество поступающих материальных ценностей, осуществлять бесперебойную поставку сырья и материалов в производство, нести ответственность за движение и хранение запасов, вести отчетную документацию по организации хранения и контролю запасов и сырья, осуществлять мероприятия внутреннего контроля в области хранения запасов	путь движения запасов на заводе, персонифицированность ответственности за движение и хранение запасов на каждом участке, функции работников предприятия в движении товарноматериальных ценностей, отражение в отчетности имеющихся материалов и готовой продукции, соответствие учетных остатков, показанных в регистрах аналитического учета, результатам инвентаризации, направления и процедуры внутреннего контроля организации хранения, систему заказов, технологию безопасного хранения сырья, материалов, готовой продукции и полуфабрикатов, ритмичность поставок сырья, материалов, полуфабрикатов и других комплектующих изделий, необходимых для бесперебойной и эффективной работы производства, контроль качества поступающих материальных
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	20	осуществлять рациональный выбор конструкционных материалов	состав, функции и возможности использования информационно-правовых систем "Консультант +", "Гарант" в профессиональной деятельности

ОП.05	Метрология и стандартизация	16	вырабатывать предпринимательскую идею и разрабатывать бизнес-план по ее реализации	структуру, содержание и применение бизнес-плана
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	16	применять основные правила и документы системы сертификации Российской Федерации	основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации и систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов

Итого на общепрофессиональные дисциплины - 152 часа.

4.2.7. Введение нового междисциплинарного курса «Эстетика и дизайн кондитерских изделий» в ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» – 60 часа.

В результате изучения междисциплинарного курса обучающийся должен	
уметь	знать
видеть и понимать красоту окружающего мира, понимать такие категории как законы композиции, пропорция, гармония цвета и формы, конструировать и эстетично оформлять кондитерские изделия, используя возможности цвета и формы, учитывая современные тенденции эстетики и дизайна в производстве кондитерских изделий	понятия эстетики и дизайна, понятие эстетической культуры, эстетического воспитания, эстетику в производственной сфере и быту, требования к конструированию и оформлению кондитерских изделий, современные направления в оформлении

4.2.8. На увеличение объема времени профессиональных модулей – 398 часов, в том числе:

Индекс	Профессиональный модуль	Объем	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен уметь	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен знать
--------	-------------------------	-------	---	---

<p>ПМ.01</p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>120</p>	<p>обрабатывать и использовать свежие, замороженные, сушеные, соленые и квашеные овощи, плоды и грибы, готовить полуфабрикаты из овощей, плодов и грибов, готовить полуфабрикаты из рыбы и рубленной рыбной массы для различных видов тепловой обработки, обрабатывать и использовать нерыбные продукты моря, осуществлять первичную обработку мяса, готовить крупнокусковые, мелкокусковые и порционные полуфабрикаты, готовить рубленную массу и полуфабрикаты из нее, субпродукты, осуществлять первичную обработку поросят, кроликов, птицы, дичи и производить полуфабрикаты из них</p>	<p>технологии обработки и использования свежих, замороженных, сушеных, соленых и квашеных овощей, плодов и грибов, приготовление полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов, технологию приготовления полуфабрикатов из рыбы и рубленной рыбной массы для различных видов тепловой обработки, нерыбные продукты моря, их обработка и кулинарное использование, технологию первичной обработки мяса, приготовления крупнокусковых, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов, технологию приготовления рубленной массы и полуфабрикатов из нее, субпродукты, технологию первичной обработка поросят, кроликов, птицы, дичи и производство полуфабрикатов из них</p>
<p>ПМ.02</p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>60</p>	<p>проверять качество гастрономических продуктов, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок, использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок, оценивать качество холодных блюд и закусок, выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима</p>	<p>правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок, правила проведения бракеража, правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, требования к качеству холодных блюд и закусок, способы сервировки и варианты оформления, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>

<p>ПМ.03</p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>60</p>	<p>выделять характеристические особенности блюд, осуществлять технологические процессы приготовления блюд, составлять рецепты, рецептуры, разрабатывать технологические схемы, обрабатывать и хранить сырье, эстетически оформлять блюда, применять различные способы подачи блюд, эксплуатировать оборудование при приготовлении горячей кулинарной продукции, соблюдать правила безопасности, пользоваться инструментами и инвентарем, соблюдать гигиенические и санитарные требования</p>	<p>Характеристику блюд, технологические процессы приготовления блюд, рецептуры блюда, технологические схемы, характеристику сырья, его обработку и хранение, физические законы тепловой обработки, эстетику оформления и способы подачи блюд, используемое оборудование, правила безопасности, инструменты и инвентарь, гигиенические и санитарные требования</p>
<p>ПМ.04</p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>14</p>	<p>проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, определять их соответствие технологическим требованиям к сложным хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям, выбирать производственный инвентарь и оборудование, использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, оценивать качество готовых изделий</p>	<p>ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении изделий, правила поведения бракеража, способы отделки и варианты оформления изделий, правила хранения и требования к качеству изделий, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>

ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	40	проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определять их соответствие технологическим требованиям к сложным холодным и горячим десертам, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления десертов, использовать различные технологии приготовления и оформления десертов, оценивать качество готовых блюд	классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сложных холодных и горячих десертов, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении десертов, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении десертов, правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения десертов, требования к качеству десертов, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
ПМ.06	Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей	44	подготавливать рабочее место для приготовления диетических (лечебных) блюд, подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь, необходимые в процессе приготовления диетических (лечебных) блюд; производить все действия по приготовлению диетических (лечебных) блюд с соблюдением требований к безопасности	принципы лечебного питания, характеристика основных лечебных диет, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, требования к качеству готовых блюд, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, технологии приготовления диетических (лечебных) блюд, методы сервировки и подачи диетических (лечебных) блюд, варианты оформления блюд для подачи, требования к безопасности хранения приготовленных диетических (лечебных) блюд

Итого на профессиональные модули - 398 часов.

Итого на профессиональный цикл - 1008 часа.

Решение о распределении объема часов вариативной части принято на основании результатов изучения потребностей бугульминских работодателей - предприятий общественного питания в компетенциях будущих техников-технологов.

4.3. Формы проведения консультаций - групповые (перед сдачей экзаменов по дисциплинам, междисциплинарным курсам и экзаменам квалификационным) и индивидуальные (в рамках руководства выполнением курсовых работ (проектов) и выпускных квалификационных работ). Консультации проводятся, в основном, в устной форме.

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации - зачет, дифференцированный зачет, экзамен. Форма зачета используется при аттестации по дисциплине "Физическая культура". Форма дифференцированного зачета используется при аттестации по дисциплинам, учебной практике, производственной практике (по профилю специальности). Форма экзамена используется при аттестации по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям.

4.5. Форма проведения государственной итоговой аттестации - выпускная квалификационная работа.