

Утверждаю
Врио директора ГБПОУ «Катайский
профессионально-педагогический
техникум»

Бурков Алексей Михайлович
« 18 » _____ 20 19 г.
М.П.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования

ГБПОУ «Катайский профессионально-педагогический техникум»

наименование образовательного учреждения

по профессии/специальности среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии СПО

Квалификация (ии): повар, кондитер, пекарь

Форма обучения - очная

Срок получения образования– 3 г. и 10 мес.
на базе основного общего образования

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

| Курсы | Нагрузка во взаимодействии с преподавателем | Учебная практика | Производственная практика | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего |
|--------------|---|------------------|---------------------------|-------------------------------------|-----------|------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 7 | 8 |
| I курс | 37 | 2 | 2 | 0 | 11 | 52 |
| II курс | 36 | 3 | 2 | 0 | 11 | 52 |
| III курс | 28 | 5 | 8 | 0 | 11 | 52 |
| IV курс | 23 | 6 | 10 | 2 | 2 | 43 |
| Всего | 124 | 16 | 22 | 2 | 35 | 199 |

2. План учебного процесса по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | Объем образовательной нагрузки | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | | | | | | Распределение учебной нагрузки по семестрам | | | | | | | | |
|---------|--|--------------------------------|----|---|--------------------------------|---|---------------|------------------------------|--------------------------|---|--------------|---|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | | | | | Нагрузка во взаимодействии с преподавателем | | | | | | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | | |
| | | З | ДЗ | Э | | Самостоятельная учебная работа | Всего занятий | По учебным дисциплинам и МДК | | По практикам учебной и производственной | Консультации | Промежуточная аттестация | 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр | 7 семестр | 8 семестр |
| | | | | | | | | Теоретического обучения | ЛПЗ по МДК и дисциплинам | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| О.00 | Общеобразовательный цикл | | | | 2952 | 72 | 2648 | 1384 | 1264 | 0 | 152 | 80 | 478 | 604 | 438 | 650 | 236 | 214 | 202 | 130 |
| ОУДБ.00 | Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые | | | | 1774 | 0 | 1628 | 823 | 805 | | 112 | 34 | 328 | 408 | 286 | 404 | 120 | 136 | 92 | 0 |
| ОУДБ.01 | Русский язык | 1 | 2 | | 98 | | 80 | 42 | 38 | | | 10 | 8 | 42 | 56 | | | | | |
| ОУДБ.02 | Литература | | 4 | | 226 | | 210 | 154 | 56 | | | 10 | 6 | 50 | 60 | 40 | 76 | | | |
| ОУДБ.03 | Иностранный язык | 5 | | | 183 | | 171 | 0 | 171 | | | 10 | 2 | 34 | 40 | 34 | 39 | 36 | | |
| ОУДБ.04 | История | 4 | | | 187 | | 175 | 107 | 68 | | | 10 | 2 | 34 | 48 | 34 | 71 | | | |
| ОУДБ.05 | Обществознание (вкл. экономику и право) | 7 | | | 292 | | 270 | 192 | 78 | | | 20 | 2 | 30 | 34 | 30 | 40 | 50 | 58 | 50 |
| ОУДБ.06 | Математика; алгебра, начала математического анализа, геометрия | | 4 | | 254 | | 228 | 174 | 54 | | | 20 | 6 | 50 | 60 | 50 | 94 | | | |

| | | 3 | ДЗ | О | Макс. | Сам. раб. | Всего ауд. | Теор. | Практ. | практика | Конт. | ПА | 1 сем. | 2 сем. | 3 сем. | 4 сем. | 5 сем. | 6 сем. | 7 сем. | 8 сем. |
|---------|---|-----------|----|---|-------|-----------|------------|-------|--------|----------|-------|----|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| ОУДБ.07 | Физика | | 4 | | 152 | | 140 | 82 | 58 | | 10 | 2 | 34 | 40 | 34 | 44 | | | | |
| ОУДБ.08 | Физическая культура | 1,2,3,4,5 | 6 | | 222 | | 210 | 0 | 210 | | 10 | 2 | 34 | 40 | 34 | 40 | 34 | 40 | | |
| ОУДБ.09 | Основы безопасности жизнедеятельности | | 3 | | 80 | | 72 | 36 | 36 | | 6 | 2 | 20 | 30 | 30 | | | | | |
| ОУДБ.10 | Экология | | 7 | | 80 | | 72 | 36 | 36 | | 6 | 2 | | | | | | 38 | 42 | |
| ОУДП.00 | Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные | | | | 466 | 0 | 428 | 305 | 123 | 0 | 22 | 16 | 112 | 128 | 80 | 106 | 40 | 0 | 0 | 0 |
| ОУДП.01 | Информатика | | 5 | | 192 | | 180 | 100 | 80 | | 10 | 2 | 34 | 42 | 34 | 42 | 40 | | | |
| ОУДП.02 | Химия | 1,3 | 4 | | 192 | | 176 | 147 | 29 | | 6 | 10 | 40 | 42 | 46 | 64 | | | | |
| ОУДП.03 | Биология | 1,2 | | | 82 | | 72 | 58 | 14 | | 6 | 4 | 38 | 44 | | | | | | |
| УДД.00 | Учебные дисциплины дополнительные | | | | 634 | 0 | 592 | 256 | 336 | 0 | 18 | 24 | 38 | 68 | 54 | 80 | 76 | 78 | 110 | 130 |
| УДД.01 | Астрономия | | 4 | | 36 | | 32 | 22 | 10 | | 2 | 2 | | | | 36 | | | | |
| УДД.02 | Специальное рисование и лепка | | 8 | | 144 | | 140 | 64 | 76 | | 2 | 2 | | | | | | | 64 | 80 |
| УДД.03 | Человек на рынке труда | | 6 | | 74 | | 68 | 12 | 56 | | 4 | 2 | | | | | 42 | 32 | | |
| УДД.04 | Русский язык и культура речи | | 6 | | 40 | | 36 | 16 | 20 | | 2 | 2 | | | | | 18 | 22 | | |
| УДД.05 | Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | | 8 | | 80 | | 70 | 30 | 40 | | 4 | 6 | | | | | | | 30 | 50 |
| УДД.06 | Финансовая грамотность | | 4 | | 72 | | 68 | 28 | 40 | | 2 | 2 | 16 | 20 | 16 | 20 | | | | |
| УДД.07 | Основы проектной деятельности | | 3 | | 68 | | 64 | 16 | 48 | | 2 | 2 | 22 | 24 | 22 | | | | | |
| УДД.08 | Технология успеха | | 7 | | 120 | | 114 | 68 | 46 | | | 6 | 24 | 16 | 24 | 16 | 24 | 16 | | |
| | Индивидуальный (ые) проект (ы) | | 4 | | 78 | 72 | | | | | | 6 | | | 18 | 60 | | | | |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | | | | 522 | 18 | 426 | 144 | 282 | 0 | 36 | 42 | 56 | 66 | 36 | 64 | 106 | 90 | 80 | 24 |

| | | З | ЛЗ | О | Макс. | Сам. раб. | Всего ауд. | Теор. | Практ. | практич. | Конт. | ПА | 1 сем. | 2 сем. | 3 сем. | 4 сем. | 5 сем. | 6 сем. | 7 сем. | 8 сем. | |
|-------|---|---|----|----|-------|-----------|------------|-------|--------|----------|-------|----|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|----|
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | | 2 | | 42 | 0 | 36 | 4 | 32 | | 4 | 2 | 20 | 22 | | | | | | | |
| ОП.02 | Основы товарведения продовольственных товаров | | 2 | | 42 | 0 | 36 | 20 | 16 | | 4 | 2 | 18 | 24 | | | | | | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | | | 3 | 60 | 0 | 48 | 30 | 18 | | 6 | 6 | 18 | 20 | 22 | | | | | | |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | | | 5 | 52 | 6 | 36 | 18 | 18 | | 4 | 6 | | | | | 52 | | | | |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | | | 6 | 46 | 0 | 36 | 24 | 12 | | 4 | 6 | | | | | | | | | |
| ОП.06 | Охрана труда | | 5 | | 40 | 0 | 36 | 26 | 10 | | 2 | 2 | | | | | | | 46 | | |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | | 7 | 42 | 0 | 34 | 5 | 29 | | 2 | 6 | | | | | | | | 42 | |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | | 4 | | 42 | 0 | 36 | 1 | 35 | | 4 | 2 | | | | 42 | | | | | |
| ОП.09 | Физическая культура | 6 | 7 | | 44 | 0 | 40 | 0 | 40 | | 2 | 2 | | | | | | | 24 | 20 | |
| ОП.10 | Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных изделий | | | 6 | 70 | 6 | 36 | 6 | 50 | | 2 | 6 | | | 14 | 22 | 14 | 20 | | | |
| ОП.11 | Современные технологии в приготовлении и декорировании кондитерских изделий | | 8 | | 42 | 6 | 32 | 10 | 22 | | 2 | 2 | | | | | | | | 18 | 24 |
| П.00 | Профессиональный цикл | | | | 2358 | 58 | 774 | 322 | 452 | | 78 | 80 | 78 | 194 | 138 | 150 | 270 | 560 | 330 | 638 | |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | | | | 2358 | 58 | 774 | 322 | 452 | | 78 | 80 | 78 | 194 | 138 | 150 | 270 | 560 | 330 | 638 | |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блинов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | | 2к | 272 | 8 | 90 | 42 | 48 | 144 | 6 | 6 | 78 | 194 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | 3 | ДЗ | 3 | Минс. | Сам. раб. | Всего ауд. | Теор. | Практ. | прак-тика | Кон. | ПА | 1 сем. | 2 сем. | 3 сем. | 4 сем. | 5 сем. | 6 сем. | 7 сем. | 8 сем. | |
|-----------|--|---|----|----|-------|-----------|------------|-------|--------|-----------|------|----|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---|
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | | 1 | | 38 | 0 | 32 | 14 | 18 | | 4 | 2 | 38 | | | | | | | | |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | | | 2 | 78 | 8 | 58 | 28 | 30 | | 6 | 6 | 40 | 38 | | | | | | | |
| УП.01 | Учебная практика | | | | 72 | | | | | 72 | | | | 72 | | | | | | | |
| ПП.01 | Производственная практика | | | | 72 | | | | | 72 | | | | 72 | | | | | | | |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | 5к | 558 | 10 | 160 | 56 | 104 | 360 | 6 | 6 | 0 | 0 | 138 | 150 | 270 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 3 | | 36 | 0 | 32 | 14 | 18 | | 2 | 2 | | | 36 | | | | | | |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | 5 | 150 | 10 | 128 | 42 | 86 | | 6 | 6 | | | 30 | 42 | 78 | | | | |
| УП.02 | Учебная практика | | | | 144 | | | | | 144 | | | | | 72 | 36 | 36 | | | | |
| ПП.02 | Производственная практика | | | | 216 | | | | | 216 | | | | | | 72 | 144 | | | | |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | 6к | 408 | 10 | 154 | 68 | 86 | 216 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 408 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | 36 | 0 | 32 | 14 | 18 | | 2 | 2 | | | | | | 36 | | | |

| | | 1 | ДК | Ф | Минс | Сам. раб. | Всего ауд. | Тест | Практ. | практ. змод. | Конс. | ПА | 1 сем. | 2 сем. | 3 сем. | 4 сем. | 5 сем. | 6 сем. | 7 сем. | 8 сем. | |
|-----------|---|---|----|----|------|-----------|------------|------|--------|--------------|-------|----|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|----|
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | 144 | 10 | 122 | 54 | 68 | | 6 | 6 | | | | | | | 144 | | |
| УП.03 | Учебная практика | | | | 72 | | | | | 72 | | | | | | | | | 72 | | |
| ПП.03 | Производственная практика | | | | 144 | | | | | 144 | | | | | | | | | 144 | | |
| ЦМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | | 8к | 414 | 10 | 158 | 70 | 88 | 216 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 206 | 208 | |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | 7 | | 38 | 0 | 32 | 14 | 18 | | 2 | 4 | | | | | | | 38 | | |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | 7 | | 148 | 10 | 126 | 56 | 70 | | 6 | 6 | | | | | | | 48 | 100 | |
| УП.04 | Учебная практика | | | | 108 | | | | | 108 | | | | | | | | | 108 | | |
| ПП.04 | Производственная практика | | | | 108 | | | | | 108 | | | | | | | | | | 108 | |
| ЦМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | 8к | 706 | 20 | 212 | 86 | 126 | 432 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 152 | 124 | 430 | |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | 6 | 38 | 0 | 32 | 14 | 18 | | 2 | 4 | | | | | | | 38 | | |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 7 | | 150 | 10 | 128 | 52 | 76 | | 6 | 6 | | | | | | | 42 | 34 | 74 |

| | | 1 | 2 | 3 | Макс | Сам. раб. | Всего ауд. | Тео. | Практ. | прис. тпа | КОН. | ЦА. | 1 сем. | 2 сем. | 3 сем. | 4 сем. | 5 сем. | 6 сем. | 7 сем. | 8 сем. | | |
|-----------|---|---|---|---|-------------|------------|-------------|-------------|-------------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| МДК.05.03 | Процессы приготовления, подготовки и реализации хлебных изделий | | 7 | | 74 | 10 | 52 | 20 | 32 | | 6 | 6 | | | | | | | | 18 | 56 | |
| УП.05 | Учебная практика | | | | 180 | | | | | 180 | | | | | | | | | 72 | 72 | 36 | |
| ПП.05 | Производственная практика | | | | 252 | | | | | 252 | | | | | | | | | | | 252 | |
| | Всего по учебным планам | | | | 5904 | 148 | 3848 | 1850 | 1998 | 1368 | 266 | 274 | 612 | 864 | 612 | 864 | 612 | 864 | 612 | 864 | 612 | 792 |
| | Количество часов в неделю | | | | | | | | | | | | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 |
| | | | | | | | | | | | | | 612 | 720 | 540 | 756 | 432 | 576 | 432 | 396 | | |
| | | | | | | | | | | | | | 0 | 72 | 72 | 36 | 36 | 144 | 180 | 36 | | |
| | | | | | | | | | | | | | 0 | 72 | 0 | 72 | 144 | 144 | 0 | 360 | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 72 | |
| | | | | | | | | | | | | | 0 | 3 | 1 | 4 | 3 | 4 | 2 | 5 | | |
| | | | | | | | | | | | | | 4 | 3 | 4 | 5 | 3 | 3 | 7 | 3 | | |
| | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | | |

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

| № п/п | Наименование |
|-------|---|
| | Кабинеты: |
| 1. | Гуманитарных и социально-экономических дисциплин |
| 2. | Русского языка и литературы |
| 3. | Иностранного языка |
| 4. | Химии, биологии |
| 5. | Математики |
| 6. | Информатики |
| 7. | Физики и ТСО |
| 8. | Основ безопасности жизнедеятельности |
| 9. | Технологии кулинарного производства |
| 10. | Технологии кондитерского производства |
| 11. | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| | Лаборатории: |
| 12. | Микробиологии, санитарии и гигиены |
| 13. | Товароведения продовольственных товаров |
| 14. | Технического оснащения и организации рабочего места |
| 15. | Учебный кулинарный цех |
| 16. | Учебный кондитерский цех |
| | Спортивный комплекс: |
| 17. | Спортивный зал |
| 18. | Открытая площадка широкого профиля |
| 19. | Место для стрельбы |
| | Залы: |
| 20. | Библиотека |
| 21. | Читальный зал с выходом в сеть Интернет |

4. Пояснительная записка

Рабочий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (ППКРС) среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер ГБПОУ «Китайский профессионально-педагогический техникум» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016 г.);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (с изменениями на 31 декабря 2015 г.), утвержденного приказом Минобрнауки №413 от 17 мая 2012 года (зарегистрирован в Минюсте Российской Федерации 7 июня 2012 года, регистрационный номер 24480);

- Приказа Министерства образования и науки РФ №613 от 29 июня 2017 года «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года №413»;

- Постановления № 189 от 29 декабря 2010 г. (в ред. от 25.12.2013 года) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

- Рекомендаций ГАОУ ДПО ИРОСТ по формированию учебного плана по профессии/специальности среднего профессионального образования (Письмо № 182 от 17.02.2015 г.);

- Приказа Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации №96/ 124 от 24.02.2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»;

- Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар";

- Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер";

- Письма Главного управления образования от 02.05.2012 г. №1857/15.

Нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

Начало учебного года 1 сентября, окончание обучения по данной профессии 30 июня. Продолжительность учебной недели – шестидневная, продолжительность занятий – 45 мин. Объём образовательной нагрузки студентов не превышает 36 академических часов в неделю и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Общий объем образовательной программы составляет 5904 часа, из них всего занятий – 3848 часов, самостоятельная учебная работа студентов во взаимодействии с преподавателем – 148 часов, консультации – 266 часов, промежуточная аттестация – 202 часа.

Учебная и производственная практики – 1368 часов.

Общий объем образовательной программы включает в себя разделы:

– Общеобразовательный цикл – 2952 часа;

– Общепрофессиональный цикл – 522 часа;

– Профессиональный цикл – 2358 часов;

– Государственная итоговая аттестация – 72 часа.

Образовательная программа среднего общего образования реализуется в пределах основной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом естественного-научного профиля. Период изучения учебных предметов,

дисциплин, модулей, обеспечивающих получение среднего общего образования, распределяется в пределах всего срока освоения образовательной программы среднего профессионального образования.

Объём вариативной части ППКРС составляет 612 часов и распределена следующим образом:

- на общепрофессиональный цикл 198 часов, в т.ч. введены две дисциплины Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных изделий, Современные технологии в приготовлении и декорировании кондитерских изделий с целью изучения новых тенденций и удовлетворения быстроменяющейся отрасли;

- на профессиональный цикл 414 часов, в т.ч. введен МДК Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебных изделий, с целью изучения профессиональных компетенций по профессии Пекарь;

Учебным планом предусмотрено изучение пяти профессиональных модулей.

Учебная практика в рамках профессионального модуля организуется и проводится рассредоточено в течение семестра в учебных мастерских или в условиях предприятия в зависимости от требований работодателей. Производственная практика организуется концентрированно на предприятиях.

Текущий контроль знаний проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, опрос, проверочная работа и др.) выбираются преподавателем исходя из специфики учебного занятия.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются рабочим учебным планом. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- дифференцированный зачёт по дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственным практикам;
- зачет по дисциплине.

Уровень подготовки студента по дифференцированному зачёту и экзамену оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно). Зачёт и экзамен (квалификационный) оценивается – «зачтено», «незачтено».

Промежуточная аттестация в форме экзамена, экзамена (квалификационного), зачёта и дифференцированного зачёта проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на дисциплину, междисциплинарный курс, учебную и производственную практику.

Продолжительность промежуточной аттестации по дисциплинам, МДК, учебной и производственной практикам определяется рабочей программой дисциплины и профессионального модуля.

Экзамен проводится по завершению учебной дисциплины, междисциплинарного курса; экзамен (квалификационный) – профессионального модуля. В один день планируется только один экзамен. Интервал между экзаменами не менее двух календарных дней.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. На государственную итоговую аттестацию отводится 2 недели в 8-м семестре.

После окончания учебного заведения выпускникам, освоившим программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии в полном объёме и успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдается диплом о среднем профессиональном образовании и о квалификации.