



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ГРК "Интеграл", к.п.н.

Д.А. Саховский

30 июня 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификация: *Техник-технолог*

Форма обучения: *Очная*

Нормативный срок обучения: *3 года и 10 месяцев*
на базе: *основного общего образования*

Профиль получаемого профессионального образования: *естественнонаучный*

№131

2. График учебного процесса

К У Р С Ы	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август					
	1	8	15	22	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30		
I																																																		
II	у	у	у	у	у	у	у	у																																										
III	у	у	у	у	у	у	у	у																																										
IV																																																		

Обозначения:

Теоретическое обучение



Учебная практика



Производственная практика



Промежуточная аттестация



Государственная итоговая аттестация



Каникулы



Учебные сборы



1. Сводные данные по бюджету времени

(в неделях)

К У Р С Ы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика				Гос. итог. атт.	Капсулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	арбитражная	Промежуточная аттестация	Гос. итог. атт.			
I	39				2		11	52,0	
II	30,5	4,5	4		2		11	52,0	
III	25,3	8,7	6,5		1,5		10	52,0	
IV	25,2	1,8	2,5	4	1,5	4	2	43,0	
Всего	120	15	13	4	7	4	2	34	199

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности
«Технология продукции общественного питания»**

№	Наименование
Кабинеты	
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Экологических основ природопользования
5	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Русского языка и литературы
8	Математики
9	Физики
10	Химии
11	Биологии

№	Наименование
Лаборатории	
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
Учебный кулинарный цех	
Учебный кондитерский цех	
Спортивный комплекс	
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
Залы	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

5. Пояснительная записка

5.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) ГБПОУ «Георгиевский региональный колледж «Интеграл» (далее колледж) разработан **на основе:**

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Перечня специальностей среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 (зарегистрированного в Минюст России 26 декабря 2013 года, рег. № 30861);
- Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014 года);
- профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. №610н;

- профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. №597н;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07 июня 2012 года) в редакции приказов Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645, от 31 декабря 2015 года № 1578, от 29 июня 2017 года № 613;

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 года № 464 (зарегистрированного в Минюст России 30 июля 2013 года, рег. № 29200) в редакции приказов Минобрнауки России от 22 января 2014 года № 31 и от 15 декабря 2014 г. № 1580;

- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 года № 291 (зарегистрированного в Минюст России 14 июня 2013 года, рег. № 28785);

- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 (зарегистрированного в Минюст России 01 ноября 2013 года, рег. № 30306);

- 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, утвержденной приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрированного в Минюсте РФ 12 апреля 2010 № 16866;

- выписки из протокола заседания Правительства Ставропольского края от 20 января 2016 г. № 1 «По вопросу: О реализации в Ставропольском крае Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года»;

- Устава колледжа;

- локальных актов колледжа;

с учетом:

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования [Электронный ресурс]: Сайт ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Нормативно-методическое сопровождение введения ФГОС - Режим доступа: http://www.firo.ru/?page_id=774 - Загл. с экрана;

- 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 образователь-

ных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г. исх. № 06-259);

- Рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 20.07.2015 г. исх. № 06-846);

- Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

- письма департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения.

5.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план ОПОП СПО по специальности вводится в действие с 01 сентября 2018 года и предусматривает обучение лиц на базе основного общего образования. Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин (далее УД), профессиональных модулей (далее ПМ), входящих в них междисциплинарных курсов (далее МДК), учебной и производственной практики, время государственной (итоговой) аттестации и каникул.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с рабочими программами УД и ПМ и расписанием учебных занятий. Рабочие программы УД и ПМ разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе ФГОС СПО по специальности.

В колледже устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическое занятие, курсовое проектирование, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная практика, производственная практика по профилю специальности и преддипломная практика, а также могут проводиться другие виды учебных занятий.

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий. При выполнении лабораторных и практических занятий по общепрофессиональным дисциплинам и МДК профессионального цикла предусматривается разделение учебных групп на подгруппы наполняемостью не менее 8 человек и количество часов для оплаты, указанное в соответствующей ячейке, увеличивается пропорционально числу подгрупп.

Объем обязательных учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной и преддипломной практики составляет – 36 часов в неделю. Объем максимальной учебной нагрузки в переводе на теоретическое обучение – 54 часа в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

В конце второго курса в каникулярное время с юношами проводятся учебные сборы на базе соединений и воинских частей Вооруженных сил Российской Федерации. Продолжительность учебных сборов – 5 дней, т.е. 35 часов.

Настоящим учебным планом предусмотрено на дисциплину «Физическая культура» еженедельно по 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, которая реализуется за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях, клубах.

При реализации каждого ПМ предусмотрена УП и (или) ПП, которая организуется в соответствии с Положением, указанным в пп. 5.1. УП, как правило, проводится в мастерских, лабораториях, на учебных полигонах и в других подразделениях колледжа, ПП, как правило, проводится в организациях, предприятиях и учреждениях различных организационно-правовых форм. УП и ПП могут также проводиться в организациях (предприятиях и учреждениях) на основе договоров между организацией и колледжем.

При реализации ПМ.01, ПМ.03 и ПМ.06 предусматривается выполнение курсовых работ. Задания на курсовое проектирование выдается не позднее, чем за месяц до окончания семестра, в котором запланировано курсовое проектирование. Из 10 часов каждой курсовой работы 6 часов планируется на проведение групповых занятий, на которых объясняются общие вопросы курсового проектирования, 4 часа планируются для индивидуальной работы преподавателя-руководителя курсового проектирования с каждым студентом вне расписания. Кроме того, 1 час планируется на защиту каждой курсовой работы и составление преподавателем-руководителем курсового проектирования письменного отзыва о курсовой работе студента. К каждому руководителю курсового проектирования может быть прикреплено не более 8 студентов.

В каждом семестре УД и МДК ПМ реализуются параллельно. УП проводится рассредоточено. В 3-ем семестре УП проводится по 6 часов по четным неделям, в 4-ом, 5-ом и 8-ом семестрах – по 6 часов в неделю, в 6-ом семестре - по 12 часов в неделю.

ПП проводится концентрированно в конце соответствующего семестра.

Практикоориентированность настоящей ОПОП СПО по специальности составляет 64,65%.

5.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ОПОП СПО по специальности сформирован в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, а также Рекомендациями 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, указанными в пп.5.1.

В соответствии со спецификой ОПОП СПО по специальности выбран естественнонаучный профиль получаемого профессионального образования.

Обязательным условием освоения среднего (полного) общего образования является выполнение на первом курсе каждым обучающимся индивидуального проекта по одной или нескольким общеобразовательным дисциплинам. Дисциплины и темы для выполнения индивидуального проекта обучающиеся выбирают по желанию. Для руководства индивидуальными проектами обучающихся на всю группу выделяются консультации, указанные в учебном плане. В случае если руководство проектом осуществляют разные преподаватели, то часы консультаций делятся пропорционально количеству обучающихся у преподавателей.

В конце первого курса проводится публичная защита индивидуальных проектов обучающихся.

Экзамен по дисциплине Русский язык проводится после дифференцированного зачета по дисциплине Литература, который является допуском к экзамену по дисциплине Русский язык. Дифференцированный зачет по дисциплине Литература проводится в форме обязательного сочинения.

5.4. Формирование вариативной части ОПОП

ФГОС СПО по специальности предусматривает 864 часа вариативной части циклов, которая распределена на общий гуманитарный и социально-экономический цикл математический и общий естественнонаучный цикл и профессиональный цикл.

Основанием для распределения вариативной части ОПОП являются опрос работодателей по требуемым результатам освоения ОПОП и протоколы согласования, а также фактический уровень подготовленности обучающихся.

Учебное время, отведенное на вариативную часть, распределено следующим образом:

№ п/п	Требование работодателей	Дисциплины, МДК, введенные в план (дополненные темами)	Темы, введенные в дисциплину или МДК	Объем часов, на который увеличены УД и МДК
1	Знать профессиональную лексику	Дополнена дисциплина ОГСЭ.03.Иностранный язык	Дополнены темы, связанные с профессиональной деятельностью	8
2	Увеличение в связи с проведением рассредоточенной УП	Дополнена дисциплина ОГСЭ.04. Физическая культура		30
Итого по циклу ОГСЭ				38
1	Знать и уметь проводить технологический контроль пищевых производств (определение кислотности, влажности, содержание сахаров, жиров, белков, витаминов)	Дополнена дисциплина ЕН.03. Химия	Углублено изучение технологического контроля пищевых производств (определение кислотности, влажности, содержание сахаров, жиров, белков, витаминов)	12
Итого по циклу ЕН				12
1	Уметь производить лабораторные анализы при приемке пищевых продуктов на ПОП	Дополнена дисциплина ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Углубленное изучение определения качества пищевых продуктов и определение органолептических показателей пищевых продуктов	20
2	Уметь производить органолептическую оценку используемых продуктов, разбираться в нормах и принципах рационального питания, составлять меню, калораж пищи	Дополнена дисциплина ОП.02. Физиология питания	Углубленное изучение энергетической ценности пищевых продуктов, суточного рациона питания, составление меню, оценка качества продуктов	16
3	Обладать навыками определения доброкачественности сырья, продовольственных товаров при хранении, знать требования к качеству сырья и продуктов	Дополнена дисциплина ОП.03. Организация хранения и контроль запасов сырья	Углубленное изучение определения органолептических показателей пищевых продуктов и контроля запасов сырья	34
4	Уметь пользоваться информационными и телекоммуникационными технологиями, знать и работать с программными продуктами	Дополнена дисциплина ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности	Изучение профессиональных программных продуктов ТТК, рецептурник	16
5	Знать организации, выполняющие государственный метрологический контроль и надзор в РФ, их цели, задачи, функции, обязанность и ответственность. Знать нормативную базу стандартизации в общественном питании, её основные положения и содержание. Уметь оформлять технологическую документацию в соответствии с требованиями нормативных документов. Знать организации, выполняющие государственный	Дополнена дисциплина ОП.05. Метрология и стандартизация	Тема 1.4. Государственный метрологический контроль и надзор в Российской Федерации Тема 2.3. Стандартизация в общественном питании Тема 2.6. Государственный контроль и надзор за со-	16

	<p>контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов в РФ, их цели, задачи, функции, обязанность и ответственность.</p> <p>Знать виды маркировки, определять по маркировке сведения о пищевом продукте, распознавать фальсификацию по маркировке.</p> <p>Знать виды фальсификации пищевой продукции и продукции общественного питания, методы её распознавания.</p> <p>Уметь определять фальсификацию некоторых пищевых продуктов и продукции общественного питания.</p>		<p>блюдением обязательных требований стандартов</p> <p>Тема 3.3. Маркировка пищевой продукции: знаки соответствия, штриховое кодирование, экознаки</p> <p>Тема 3.4. Идентификация и фальсификация сырья и продуктов</p>	
6	<p>Уметь свободно ориентироваться в нормах права касающихся его профессиональной деятельности.</p> <p>Уметь различать производственные марки, товарные знаки, знать происхождение товара и составлять типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, составлять жалобу, ходатайство, договор купли-продажи, договор аренды, договор поставки.</p>	<p>Дополнена дисциплина ОП.06.Правовые основы профессиональной деятельности</p>	<p>Углубленное изучение норм права профессиональной деятельности, трудового права и права социального обеспечения, защиты нарушенных прав и законодательная защита прав потребителей</p>	12
7	<p>Уметь производить необходимые расчеты основных производственных показателей, осуществлять планирование различных аспектов деятельности предприятий общественного питания</p>	<p>Дополнена дисциплина ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p>	<p>Углубленное изучение производственной структуры предприятия ПОП, планирование производства, расчета показателей деятельности</p>	38
8	<p>Уметь анализировать и принимать решения в нештатных ситуациях на производстве ПОП</p>	<p>Дополнена дисциплина ОП.09. Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>Анализ опасных и вредных факторов травматизма, аварийных ситуаций и заболеваний на предприятиях общественного питания.</p>	2
9	<p>Уметь подбирать оборудование для предприятий общественного питания, привязывать его к технологическому процессу.</p>	<p>Введена дисциплина ОП.10. Основы проектирования предприятий общественного питания</p>		96
10	<p>Уметь вести деловую беседу, деловой протокол, стратегию поведения в конфликте, различные вербальные и невербальные средства общения, использовать социальные установки</p>	<p>Введена дисциплина ОП.11. Психология межличностных отношений в общественном питании</p>		48
11	<p>Знать актуальные тенденции в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий</p> <p>Знать виды и способы оригинального оформления блюд, изделий, напитков;</p> <p>Знать технику оригинального оформления блюд, изделий, напитков;</p> <p>Уметь украшать столовую посуду (тарелки) с помощью соусов, специй, кофе, сахарной пудры и др.</p> <p>Уметь наносить рисунки на поверхности кофе</p>	<p>Введена дисциплина ОП.12. Эстетика и дизайн в оформлении блюд и изделий</p>	<p>Введение</p> <p>Основные тенденции в оформлении блюд и изделий</p> <p>Оригинальное оформление блюд и изделий</p> <p>Эффектные формы подачи готовых изделий</p>	76

	<p>(латте-арт); Уметь использовать цветы для украшения блюд и изделий; Уметь нарезать овощи (фрукты) с помощью специальных приспособлений (карвинг); Знать эффектные формы подачи готовых изделий; Знать посуду и приспособления, для эффектной подачи готовых изделий, десертов, соусов; Уметь проводить фламбирование (транширование) кулинарных блюд и кондитерских изделий; Уметь выполнять подачу блюд (изделий) с применением специальной посуды</p>			
12	<p>Знать инновационные направления технологии кулинарных блюд и кондитерских изделий; Знать новые виды сырья и его кулинарное использование; Уметь осуществлять комбинационный подбор новых видов кулинарного сырья и продуктов для создания блюд с новыми вкусовыми качествами; Знать нетрадиционные способы и приёмы механической кулинарной обработки; Знать нетрадиционные способы и приёмы тепловой обработки. Уметь выполнять некоторые нетрадиционные способы и приёмы тепловой и механической кулинарной обработки; Знать устройство и назначение современного нетрадиционного технологического оборудования; Уметь изготавливать некоторые блюда (изделия) в рамках современной «кулинарной моды».</p>	<p>Введена дисциплина ОП.13. Инновационные технологии в общественном питании</p>	<p>Введение Кулинарное использование новых видов сырья Приёмы и особенности тепловой обработки Современное технологическое оборудование Технологии кулинарных блюд и кондитерских изделий</p>	32
13	<p>Уметь составлять различные виды меню, принимать участие в организации различных видов банкетов, разрабатывать мероприятия по повышению качества услуг</p>	<p>Введена дисциплина ОП.14. Организация обслуживания</p>		64
14	<p>Выписка из протокола заседания Правительства Ставропольского края от 20 января 2016 г. № 1 «По вопросу: О реализации в Ставропольском крае Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных</p>	<p>Введена дисциплина ОП.15 Основы предпринимательства</p>		34

	квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года». Письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения			
			Итого по циклу ОП	504
1	Уметь готовить сложные блюда из овощей, рыбы, мяса, птицы, супов национальных кухонь	Дополнен МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Приготовление сложных блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, супов национальных кухонь	36
2	Выполнять работы по профессии «Повар». Уметь готовить блюда из экзотических, редких овощей и грибов, блюда из дичи. Разрабатывать ассортимент основных полуфабрикатов и блюд производить расчеты при приготовлении полуфабрикатов и основных блюд	Введен МДК.07.01 Кулинария	Приготовление блюд из экзотических, редких овощей и грибов, блюда из дичи. Разработка ассортимента основных полуфабрикатов и блюд, расчеты при приготовлении полуфабрикатов и основных блюд.	274
			ИТОГО по циклу ПМ	310
			ВСЕГО	864

5.5. Формы проведения консультаций

Консультации по всем УД и МДК проводятся в форме устных групповых по мере необходимости в течение всего периода обучения по расписанию консультаций (вне расписания обязательных занятий). Если по УД, МДК предусмотрен экзамен, то перед каждым экзаменом проводится групповая устная консультация объемом 2 часа.

5.6. Формы проведения промежуточной аттестации

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества освоения УД и МДК в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Формы промежуточной аттестации по УД и МДК указаны в плане. По каждому ПМ при его завершении проводится экзамен (квалификационный). Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой УД, МДК и ПМ указаны в рабочих программах и контрольно-оценочных средствах. Все формы промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации определяются на экзаменах и дифференцированных зачетах отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», на зачетах – «зачтено», «незачтено». На каждый экзамен по УД, МДК и ПМ выделяется 12 часов для оплаты. Все зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов УД, МДК, УП, ПП.

Аттестация по итогам ПП проводится с учетом отзыва руководителя практики от организации, предприятия, учреждения и дневника практики обучающегося.

Экзамены по УД и МДК проводятся в конце семестра в форме сессии. Промежуток времени между двумя экзаменами не менее двух дней.

В колледже для текущей аттестации учебной деятельности студентов может применяться многобалльная, рейтинговая система оценки знаний и умений, которая при окончании УД и МДК переводится в отметки промежуточной аттестации.

Оценка подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения УД, МДК;

оценка компетенций обучающихся.

После завершения последнего этапа ПП каждого ПМ в освобожденный день за счет дней промежуточной аттестации проводится экзамен (квалификационный), на котором представители работодателей и колледжа проверяют готовность обучающегося к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО по специальности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой / не освоен». При завершении освоения ПМ.07, кроме того, присваивается квалификация по профессии «Повар».

5.7. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная (итоговая) аттестация состоит из подготовки и защиты выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы или проекта. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются колледжем на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, Рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена, указанных в пп. 5.1.

На руководство выпускной квалификационной работой выделяется 16 часов на одного обучающегося (руководство ВКР – 8 часов, консультации – 8 часов), на рецензирование – 4 часа на одну работу, на нормоконтроль – 1 час на одну работу, на защиту одной работы выделяется 1 час каждому члену ГЭК (всего не более 7 часов). К каждому руководителю дипломного проектирования может быть прикреплено не более 8 студентов. К каждому рецензенту дипломного проектирования может быть прикреплено не более 8 студентов.