

Частное профессиональное образовательное учреждение
Тюменского областного союза потребительских обществ
«Тюменский колледж экономики, управления и права»
(ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»)

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»
от 19.06.2026 года № 63-О

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТА СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Направленность программы: гостиничные услуги

Форма обучения: очная

Срок обучения: на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев

Квалификация выпускника
Специалист по туризму и гостеприимству

группа: ТГ-26-036

СОГЛАСОВАНА
Педагогическим советом
ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»

(протокол от 15.06.2026 № 10)

СОГЛАСОВАНА
Представитель работодателя

ООО «Русские традиции»
Руководитель отдела продаж
*Масленков С.Ю.*
(подпись) (ФИО)

Основная образовательная программа по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (квалификация: специалист по туризму и гостеприимству) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 № 1100, профессионального стандарта «Горничная», утвержденного Приказом Минтруда России от 05.09.2017 № 657н, с учетом примерной основной образовательной программы, утвержденной Приказом ФГБОУ ДПО ИРПО №П-162 от 07.04.2023.

Организация-разработчик:

Частное профессиональное образовательное учреждение Тюменского областного союза потребительских обществ «Тюменский колледж экономики, управления и права»

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	5
РАЗДЕЛ 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	6
РАЗДЕЛ 4. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ И ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТЕЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	8
РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	8
РАЗДЕЛ 6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ..	11

Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:

Приложение 1. Учебный план

Приложение 2. Программа воспитания

Приложение 3. Матрица компетенций

Приложение 4. Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебной и учебно-методической литературой

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик:

Приложение 5. ООД.01 Русский язык

Приложение 6. ООД.02. Литература

Приложение 7. ООД.03. История

Приложение 8. ООД.04. Обществознание

Приложение 9. ООД.05. География

Приложение 10. ООД.06. Иностранный язык

Приложение 11. ООД.07. Физическая культура

Приложение 12. ООД.08. Основы безопасности и защиты Родины

Приложение 13. ООД.09. Химия

Приложение 14. ООД.10. Биология

Приложение 15. ООД.11. Индивидуальный проект по физике

Приложение 16. ООД.12. Математика

Приложение 17. ООД.13. Информатика

Приложение 18. ООД.14. Физика

Приложение 19. СГ.01. История России

Приложение 20. СГ.02. Иностранный язык в профессиональной деятельности

Приложение 21. СГ.03. Безопасность жизнедеятельности

Приложение 22. СГ.04. Физическая культура

Приложение 23. СГ.05. Основы финансовой грамотности

Приложение 24. СГ.06. Основы бережливого производства

Приложение 25. ОП.01. Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве

Приложение 26. ОП.02. Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса

Приложение 27. ОП.03. Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве

Приложение 28. ОП.04. Менеджмент в туризме и гостеприимстве

Приложение 29. ОП.05. Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве

Приложение 30. ОП.06. Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела

Приложение 31. ОП.07. Иностранный язык (второй)

Приложение 32. ОП.08. Психология делового общения и конфликтология

Приложение 33. ОП.09. Иностранный язык в индустрии гостеприимства

- Приложение 34. ПМ.01. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
- Приложение 35. ПМ.02. Предоставление гостиничных услуг
- Приложение 36. ПМ.03. Предоставление туроператорских и турагентских услуг
- Приложение 37. ПМ.04. Выполнение работ по профессии 11695 Горничная
- Приложение 38. Учебная практика
- Приложение 39. Производственная практика
- Приложение 40. Комплект государственной итоговой аттестации

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.12.2022 № 1100 (далее – ФГОС СПО), с учетом примерной основной образовательной программы, утвержденной Приказом ФГБОУ ДПО ИРПО №П-162 от 07.04.2023.

ОП СПО определяет объем, содержание, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

1.2. Нормативные основания для разработки ОП СПО:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 12.12.2022 № 1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство»;
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Минтруда России от 05.09.2017 № 657н «Об утверждении профессионального стандарта «Горничная».

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Направленность программы: гостиничные услуги.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: специалист по туризму и гостеприимству.

Форма обучения: очная.

Нормативный срок освоения программы на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев.

Направленность образовательной программы: предоставление гостиничных услуг.

Объем образовательной программы на базе основного общего образования – 4428 часов. Практикоориентированность образовательной программы составляет 56%.

При реализации образовательной программы колледж вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Реализация образовательной программы может осуществляться колледжем как самостоятельно, так и посредством сетевой формы.

Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или от-

дельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

Образовательная программа реализуется на русском языке.

Специалист по туризму и гостеприимству готовится к следующим видам деятельности:

1. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства.
2. Предоставление гостиничных услуг.

РАЗДЕЛ 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Общие компетенции

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства. ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства. ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства. ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги.
предоставление гостиничных услуг	ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей.

	ПК 2.2. Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия. ПК 2.3. Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг. ПК 2.4. Выполнять санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению гостиничных услуг.
--	--

3.3. Региональные компетенции выпускника

РК.01. Владеть иностранным языком в сфере предоставления гостиничных услуг.

РК.02. Владеть знаниями в области культурных особенностей стран мира

РК.03. Владеть видом деятельности – предоставление туроператорских и турагентских услуг.

РК.04. Выполнять работы по профессии Горничная.

3.4. Личностные результаты

ЛР 1. Осознание российской гражданской идентичности и проявление патриотизма.

ЛР 2. Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению.

ЛР 3. Наличие мотивации к обучению и личностному развитию.

ЛР 4. Целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций.

ЛР 5. Демонстрация антикоррупционного мировоззрения, правосознания.

ЛР 6. Проявление экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем.

ЛР 7. Формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, проявление способности ставить цели и строить жизненные планы.

ЛР 8. Сформированность эстетического отношения к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений.

ЛР 9. Сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью.

ЛР 10. Готовность к труду, трудолюбие, осознание ценности мастерства.

ЛР 11. Совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира.

ЛР 12. Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

3.5. Метапредметные результаты

МР 1. Овладение базовыми логическими действиями: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения.

МР 2. Овладение базовыми исследовательскими действиями: готовность и способность к учебно-исследовательской и проектной деятельности.

МР 3. Работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

МР 4. Овладение универсальными коммуникативными действиями: общение, совместная деятельность.

МР 5. Овладение универсальными регулятивными действиями: самоорганизация, самоконтроль, эмоциональный интеллект - понимать свое эмоциональное состояние, быть уверенным в себе, принятие себя и других людей.

РАЗДЕЛ 4. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ И ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТЕЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В рамках образовательной программы выделяются обязательная часть и вариативная часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации составляет не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы.

Вариативная часть образовательной программы составляет не менее 30 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы, дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных видов деятельности, а также профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики. Вариативная часть образовательной программы в объеме 828 часов распределена следующим образом:

Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Количество часов	В какую часть (вариативная или инвариант)
СГ.04. Физическая культура	32	Инвариант
ОП.09. Иностранный язык в индустрии гостеприимства	212	Вариативная
ПМ.03. Предоставление туроператорских и турагентских услуг	336	Вариативная
МДК 04.01. Выполнение работ по профессии Горничная	176	Инвариант
Производственная практика (преддипломная)	72	Инвариант

РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Частное профессиональное образовательное учреждение Тюменского областного союза потребительских обществ «Тюменский колледж экономики, управления и права» (далее – колледж) осуществляет образовательную деятельность по реализации образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, включая проведение демонстрационного экзамена, предусмотренных учебным планом

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории, лаборатории, мастерские, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, а также для проведения текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации, помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы. Перечень материально-технического обеспечения соответствующего специального помещения содержится в Паспорте аудитории.

Все виды учебной деятельности обучающихся, предусмотренные учебным планом, включая промежуточную и государственную итоговую аттестацию, обеспечены расходными материалами.

Помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

Перечень специальных помещений:

Кабинеты:

социально-гуманитарных дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
безопасности жизнедеятельности;
менеджмента и управления персоналом;
основ маркетинга;
правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;
экономики и бухгалтерского учета;
инженерных систем гостиницы;
предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса;
организации деятельности сотрудников экскурсионного бюро;
организации деятельности сотрудников службы приема, размещения;
организации деятельности сотрудников службы питания;
организации деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж.

Лаборатории:

учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями);
учебный ресторан или бар.

Мастерские:

стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования;
сервис на объектах гостеприимства «Горничная».

Спортивный комплекс: спортивный зал.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в интернет; актовый зал.

5.2. Информационное обеспечение обучения

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, профессиональным модулям, учебной и производственной практикам, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Все виды учебной деятельности обучающихся, предусмотренные учебным планом, включая промежуточную и государственную итоговую аттестацию, обеспечены расходными материалами.

Реализация образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику. Колледжем обеспечена замена печатного библиотечного фонда с предоставлением права одновременного доступа не менее 25 % обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

В качестве основной литературы колледж использует учебники, учебные пособия, предусмотренные примерной образовательной программой.

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

5.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Колледж самостоятельно разрабатывает и утверждает ОП СПО в соответствии с ФГОС СПО. Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание образовательной программы, разработанной колледжем совместно с заинтересованными работодателями.

При реализации ОП СПО обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю.

Общая продолжительность каникул за период обучения, а также продолжительность каникул в соответствующем учебном году устанавливаются учебным планом.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ОП СПО. Основная образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности СПО. Для учета специфики получаемой специальности в рабочих программах общеобразовательных дисциплин включается профессионально-ориентированное содержание в объеме не менее 10 % от общего количества часов, отведенных на дисциплину.

Срок освоения ОП СПО в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед.
промежуточная аттестация – 2 нед.
каникулы – 11 нед.

При реализации ОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная практики.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся колледжем при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов после изучения соответствующих междисциплинарных курсов. Цели, задачи и формы отчетности определяются программами по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

5.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ООП обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности «33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)» и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников колледжа отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности «33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности «33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)» в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

РАЗДЕЛ 6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения ОП СПО включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Для аттестации обучающихся создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

В целях совершенствования образовательной программы колледж при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников иных образовательных организаций.

6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.