

Министерство образования Рязанской области



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ «Рязанский колледж имени
Героя Советского Союза Н.Н. Комарова»

Мастюкова Т.В.

2023 год

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Областного государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Рязанский колледж имени Героя Советского Союза Н.Н. Комарова»
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
базовой подготовки
на 2023-2024 учебный год

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

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

1. График учебного процесса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курсы	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август					Теоретич. обучение		Промежут. аттест., нед.	Учебная и производственная практика			Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы, нед.	Всего недель
	17	14	21	28	29.IX - 5.X	6	13	20	27.X - 2.XI	3	10	17	24	29.XII - 4.I	1	8	15	22	29.XII - 4.I	5	12	19	26.I - 1.II	2	9	16	23.II - 1.III	2	9	16	23	30.III - 5.IV	6	13	20	27.IV - 3.V	4	11	18	25	29.VI - 5.VII	6	13	20	27.VII - 2.VIII	3	10	17	24	неделя	часов	Учебная	по профилю специальности	преддипломная	Каникулы, нед.														
I																																																			I	39	1404	2	-	-	-	-	11	52									
II																У															У	У	У								Х	Х	Х	::		II	32	1152	1	5	3	-	-	11	52														
III											У	У				Х	Х	Х	Х	::											У	У	У								Х	Х	::			III	29	1044	2	5	6	-	-	10	52														
IV											У	У				Х	Х	::							У	У				Х	Х	Х	::	П	П	П	П	Ш	Ш	Ш	Ш	Ш	IV	19	684	2	4	6	4	6	2	43																	
Итого:																									119	4284	7	14	15	4	6	34	199																																				

Обозначения:

- | | | | | | | | |
|----------------------------|-----------------------------------|----------------------------|------------------------|-----------------------------|---|----------------------------|----------|
| <input type="checkbox"/> | Теоретическое обучение | <input type="checkbox"/> У | Учебная практика | <input type="checkbox"/> :: | Промежуточная аттестация | <input type="checkbox"/> = | Каникулы |
| <input type="checkbox"/> Х | Практика по профилю специальности | <input type="checkbox"/> П | Преддипломная практика | <input type="checkbox"/> Ш | Подготовка и проведение Государственной (итоговой) аттестации | | |

**2. Сводные данные по бюджету времени по специальности
среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Курсы	Теоретическое обучение		Промежуточная аттестация (нед.)	Учебная и производственная практика			Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы (нед.)	Всего недель
	неделя	часов		учебная	по профилю специальности	преддипломная практика			
1	39	1404	2	-	-	-	-	11	52
2	32	1152	1	5	3	-	-	11	52
3	29	1044	2	5	6	-	-	10	52
4	19	684	2	4	6	4	6	2	43
ИТОГО:	119	4284	7	14	15	4	6	34	199

3. План учебного процесса образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации		Объём образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка обучающихся(час)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам								
		Экзамен	Дифференцированный зачет			Во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
						Нагрузка на учебные дисциплины и МДК			Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр (17 недель-612 часов)	2 семестр (22 недели -792 часа)	3 семестр (16 недель -576 часов)	4 семестр (16 недель – 576 часов)	5 семестр (10 недель – 360 часов)	6 семестр (19 недель – 684 часа)	7 семестр (12 недель – 432 часа)	8 семестр (7 недель – 252 часа)	
						Всего учебных занятий	В том числе													
			Теоретическое	Практические	Курсовая работа															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОД.00	Общеобразовательный цикл	4	9	1476	32	1404	788	616	-	-	16	24	612	792	-	-	-	-	-	-
ОД 01	Русский язык	-	ДЗ	72	-	72	62	10	-	-	-	-	34	38	-	-	-	-	-	-
ОД 02	Литература	-	ДЗ	108	-	108	108	-	-	-	-	-	50	58	-	-	-	-	-	-
ОД 03	История	2 с	-	136	-	126	90	36	-	-	4	6	60	66	-	-	-	-	-	-
ОД 04	Обществознание	-	ДЗ	72	-	72	60	12	-	-	-	-	34	38	-	-	-	-	-	-
ОД 05	География	-	ДЗ	72	-	72	44	28	-	-	-	-	34	38	-	-	-	-	-	-
ОД 06	Иностранный язык	-	ДЗ	144	-	144	-	144	-	-	-	-	64	80	-	-	-	-	-	-
ОД 07	Математика	2 с	-	232	-	222	172	50	-	-	4	6	74	148	-	-	-	-	-	-
ОД 08	Информатика	-	ДЗ	144	-	144	28	116	-	-	-	-	60	84	-	-	-	-	-	-
ОД 09	Физическая культура	-	ДЗ	72	-	72	10	62	-	-	-	-	32	40	-	-	-	-	-	-
ОД 10	Основы безопасности жизнедеятельности	-	ДЗ	68	-	68	42	26	-	-	-	-	30	38	-	-	-	-	-	-
ОД 11	Физика	2 с	-	108	-	98	84	14	-	-	4	6	44	54	-	-	-	-	-	-
ОД 12	Химия	2 с	-	144	-	134	40	94	-	-	4	6	62	72	-	-	-	-	-	-
ОД 13	Биология	-	ДЗ	72	-	72	48	24	-	-	-	-	34	38	-	-	-	-	-	-
ИД 01	Индивидуальный проект	-	-	32	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ОПОП	Основная профессиональная образовательная программа	10	35	4024	-	2880	1210	1630	40	1044	40	60	-	-	576	576	360	684	432	252
ОГСЭ 00	Общий гуманитарный и социально экономический цикл	-	9	472	-	472	112	360	-	-	-	-	-	-	160	116	40	64	48	44

ОГСЭ 01	Основы философии	-	ДЗ	48	-	48	38	10	-	-	-	-	-	-	48	-	-	-	-	-
ОГСЭ 02	История	-	ДЗ	48	-	48	36	12	-	-	-	-	-	-	48	-	-	-	-	-
ОГСЭ 03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-	ДЗ/ДЗ/ДЗ	162	-	162	-	162	-	-	-	-	-	-	32	32	20	32	24	22
ОГСЭ 04	Физическая культура	-	ДЗ/ДЗ/ДЗ	162	-	162	4	158	-	-	-	-	-	-	32	32	20	32	24	22
ОГСЭ 05	Психология общения	-	ДЗ	52	-	52	34	18	-	-	-	-	-	-	-	52	-	-	-	-
ЕН 00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1	2	218	-	208	82	126	-	-	4	6	-	-	38	50	40	80	-	-
ЕН 01	Математика	-	ДЗ	50	-	50	-	50	-	-	-	-	-	-	-	50	-	-	-	-
ЕН 02	Экологические основы природопользования	-	ДЗ	38	-	38	24	14	-	-	-	-	-	-	38	-	-	-	-	-
ЕН 03	Химия	6 с	-	130	-	120	58	62	-	-	4	6	-	-	-	-	40	80	-	-
П 00	Профессиональный цикл	9	24	3334	-	2200	1016	1144	40	1044	36	54	-	-	378	410	280	540	384	208
ОП 00	Общепрофессиональные дисциплины	1	11	836	-	826	418	408	-	-	4	6	-	-	214	120	20	180	194	98
ОПД 01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве	-	ДЗ	42	-	42	28	14	-	-	-	-	-	-	42	-	-	-	-	-
ОПД 02	Физиология питания	-	ДЗ	32	-	32	20	12	-	-	-	-	-	-	32	-	-	-	-	-
ОПД 03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-	ДЗ	44	-	44	34	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	24	20
ОПД 04	Техническое оснащение организаций питания	-	ДЗ	68	-	68	40	28	-	-	-	-	-	-	48	20	-	-	-	-
ОПД 05	Организация обслуживания	-	ДЗ	64	-	64	30	34	-	-	-	-	-	-	34	30	-	-	-	-
ОПД 06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-	ДЗ	86	-	86	40	46	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	58	28
ОПД 07	Правовые основы профессиональной деятельности	-	ДЗ	56	-	56	30	26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36	20
ОПД 08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-	3	48	-	48	8	40	-	-	-	-	-	-	-	-	-	48	-	-
ОПД 09	Охрана труда	-	ДЗ	36	-	36	22	14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36	-	-
ОПД 10	Безопасность жизнедеятельности	-	3	68	-	68	20	48	-	-	-	-	-	-	-	-	20	48	-	-
ОПД 11	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	-	ДЗ	48	-	48	38	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	48	-	-
ОПД 12	Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста	-	3	36	-	36	20	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36	-
ОПД 13	Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий	-	ДЗ	48	-	48	28	20	-	-	-	-	-	-	18	30	-	-	-	-
ОПД 14	Товароведение пищевых продуктов	4 с	-	90	-	80	40	40	-	-	4	6	-	-	40	40	-	-	-	-
ОПД 15	Бухгалтерский учет в общественном питании		ДЗ	70	-	70	20	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40	30

ПМ 00	Профессиональные модули:	8	13	2498	-	1374	598	736	40	1044	32	48	-	-	164	290	260	360	190	110
ПМ 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4 с	-	220	-	210	90	120	-	-	4	6	-	-	138	72	-	-	-	-
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-	ДЗ	36	-	36	36	-	-	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-	ДЗ	174	-	174	54	120	-	-	-	-	-	-	102	72	-	-	-	-
УП 01	Учебная практика	-	3	108	-	-	-	-	-	108	-	-	-	-	36	72	-	-	-	-
ПП 01	Производственная практика	-	3	72	-	-	-	-	-	72	-	-	-	-	-	72	-	-	-	-
ПМ 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	5 с	-	226	-	216	84	112	20	-	4	6	-	-	-	138	78	-	-	-
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-	ДЗ	36	-	36	36	-	-	-	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-	ДЗ	180	-	180	48	112	20	-	-	-	-	-	-	102	78	-	-	-
УП 02	Учебная практика	-	3	72	-	-	-	-	-	72	-	-	-	-	-	36	36	-	-	-
ПП 02	Производственная практика	-	3	108	-	-	-	-	-	108	-	-	-	-	-	-	108	-	-	-
ПМ 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6 с	-	240	-	230	110	120	-	-	4	6	-	-	-	-	82	148	-	-
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-	ДЗ	36	-	36	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36	-	-	-

МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-	ДЗ	194	-	194	74	120	-	-	-	-	-	-	-	-	46	148	-	-
УП 03	Учебная практика	-	3	108	-	-	-	-	-	108	-	-	-	-	-	-	-	108	-	-
ПП 03	Производственная практика	-	3	72	-	-	-	-	-	72	-	-	-	-	-	-	-	72	-	-
ПМ 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	7 с	-	182	-	172	86	86	-	-	4	6	-	-	-	-	-	122	50	-
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-	ДЗ	36	-	36	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36	-	-
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-	ДЗ	136	-	136	50	86	-	-	-	-	-	-	-	-	-	86	50	-
УП 04	Учебная практика	-	3	36	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-	-	-	-	36	-
ПП 04	Производственная практика	-	3	72	-	-	-	-	-	72	-	-	-	-	-	-	-	-	72	-
ПМ 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	8 с	-	202	-	192	84	88	20	-	4	6	-	-	-	-	-	90	60	42
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-	ДЗ	36	-	36	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	18	18	-
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента-	-	ДЗ	156	-	156	48	88	20	-	-	-	-	-	-	-	-	72	42	42
УП 05	Учебная практика	-	3	72	-	-	-	-	-	72	-	-	-	-	-	-	-	-	36	36
ПП 05	Производственная практика	-	3	108	-	-	-	-	-	108	-	-	-	-	-	-	-	-	-	108
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	8 с	-	158	-	148	64	84	-	-	4	6	-	-	-	-	-	-	80	68

МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-	ДЗ	148	-	148	64	84	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	80	38								
УП 06	Учебная практика	-	3	36	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36								
ПП 06	Производственная практика	-	3	36	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36								
ПМ 07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	4 с	Э	116	-	106	40	66	-	-	4	6	-	-	26	80	-	-	-	-								
МДК 07.01	Технология выполнения работ по профессии «Повар»	-	ДЗ	106	-	106	40	66	-	-	-	-	-	-	26	80	-	-	-	-								
УП 07	Учебная практика	-	3	36	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-								
ПП 07	Производственная практика	-	3	36	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-								
ПМ 08	Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»	5 с	-	110	-	100	40	60	-	-	4	6	-	-	-	-	100	-	-	-								
МДК 08.01	Технология выполнения работ по профессии «Кондитер»	-	ДЗ	100	-	100	40	60	-	-	-	-	-	-	-	-	100	-	-	-								
УП 08	Учебная практика	-	3	36	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-	-	36	-	-	-								
ПП 08	Производственная практика	-	3	36	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-	-	36	-	-	-								
ПДП 00	Производственная практика (преддипломная)	4 нед	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4 нед								
ГИА 00	Государственная итоговая аттестация (в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы))	6 нед	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6 нед								
	ИТОГО	-	-	5500	32	4284	1976	2268	40	1044	56	84	612	792	576	576	360	684	432	252								
	Консультации на учебную группу 100 часов в год (всего 400 часов) Государственная итоговая аттестация: - 6 недель - Демонстрационный экзамен - Защита дипломного проекта (работы)	ВСЕГО		Изучаемых дисциплин МДК										13	13	13	11	7	10	10	8							
												Учебной практики								-	-	36	144	72	108	72	72	
												Производственной практики по профилю специальности								-	-	-	108	144	72	72	144	
												Преддипломной практики								-	-	-	-	-	-	-	144	
												Экзаменов								-	4	-	3	2	2	1	2	
												Дифференцированных зачетов								-	9	6	10	3	6	2	8	
												Зачетов								-	-	-	-	-	2	1	-	

4. Итоговая Государственная аттестация – 6 недель

Подготовка выпускной квалификационной работы – 4 недели

Защита выпускной квалификационной работы – 2 недели

5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности СПО

№ п/п	Практики	Семестр	Неделя
1.	Учебная практика	3,4,5,6,7,8	14
2.	Производственная практика (по профилю специальности)	4,5,6,7,8	15
3.	Преддипломная практика	8	4
ВСЕГО		33 недели	

Полное наименование лабораторий и кабинетов					
№ п/п	Кабинеты	№ п/п	Лаборатории		
1.	Кабинет «Социально-экономических дисциплин»	1.	Кулинарный цех		
2.	«Иностранный язык»	2.	Кондитерский цех		
3.	Русский язык, литература и культура речи				
4.	Математика				
5.	Химия, биология и экологические основы природопользования				
6.	Организация производства и обслуживания				
7.	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности				
8.	Охрана труда. ОБЖ				
9.	Бухгалтерский учёт				
10.	Технология приготовления пиццы. Товароведение продовольственных товаров. Микробиологии, физиологии питания, санитарии				
Спортивный комплекс:					
<ul style="list-style-type: none"> – Спортивный зал – Открытый стадион широкого профиля – Стрелковый тир 					
Залы:					
<ul style="list-style-type: none"> – Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет – Актный зал 					

6. Пояснения к учебному плану

Настоящий учебный план областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Рязанский колледж имени Героя Советского Союза Н.Н. Комарова» составлен на основе Федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 г. (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Начало учебного года 1 сентября. Продолжительность учебной недели - пятидневная.

Организация учебного процесса. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ. Максимальный объем аудиторной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. В образовательном учреждении установлена пятидневная рабочая неделя. Продолжительность занятий составляет 90 минут (группировка парами). Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение. Консультации (индивидуальные и групповые) для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) в рамках профессиональных модулей объемом 29 недель реализуется концентрированно в несколько периодов. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Производственная (преддипломная) практика в количестве 4 недель реализуется перед ГИА и направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Общеобразовательный цикл ППССЗ сформирован в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах программы подготовки специалистов среднего звена, формируемой на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Вариативная часть ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело направлена на формирование общих и профессиональных компетенций,

соответствующих видам профессиональной деятельности. В цикл ОП введены дисциплины Техническое оснащение организаций питания – 68 часов, Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста – 36 часов, Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий – 48 часов, Товароведение пищевых продуктов – 80 часов, Бухгалтерский учет в общественном питании – 70 часов, с целью получения дополнительных знаний для обеспечения конкурентоспособности и возможности продолжения образования выпускников. Остальные часы использованы для увеличения освоения профессиональных модулей. Увеличение объема времени, отведенного на освоение обязательной части ППССЗ, обусловлено необходимостью повышения уровня подготовленности обучающихся в условиях жесткой конкуренции на современном рынке труда.

Порядок аттестации обучающихся. Текущий контроль знаний проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на изучение соответствующего модуля или дисциплины непосредственно после завершения изучения дисциплины. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится 2 раза в год в формате сессии продолжительностью 1 неделя в семестр. Знания и умения студентов оцениваются: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно». Кроме вышеуказанных оценок используется 2 - «неудовлетворительно».

Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен (квалификационный), который проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение всех элементов профессионального модуля - МДК и всех видов практик. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре). Для проведения государственной (итоговой) аттестации предусмотрено 6 недель (в соответствии с ФГОС), в том числе 4 недели на подготовку выпускной квалификационной работы и 2 недели на защиту выпускной квалификационной работы.

Зам директора по УР

В.Н. Бутова