СОГЛАСОВАНО «Утверждаю»

Директор ГБПОУ ДМК

 Гареев Р.М.

« » 2022 г. « » 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования

**ГБПОУ Дюртюлинский многопрофильный колледж** по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**

базовой подготовки группа ПОВ-22

Квалификации: повар - кондитер Форма обучения – очная

Срок получения образования –3 года 10 мес. на базе основного общего образования ***(****профиль образования- естественно-научный)*

1. **Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курсы** | **Обучение по дисциплинам и****междисциплинарным курсам** | **Практика** | **Промежуточная аттестация** | **Государственная итоговая аттестация** | **Каникулы** | **Всего** |
| **Учебная практика** | **Производственная практика** |
| **I** | **35** | **5** | **-** | **1** |  | **11** | **52** |
| **II** | **34** | **5** | **-** | **2** |  | **11** | **52** |
| **III** | **23** | **5** | **11** | **2** |  | **11** | **52** |
| **IV** | **15** | **8** | **15** | **1** | **2** | **2** | **43** |
| **Всего** | **107** | **23** | **26** | **6** | **2** | **35** | **199** |

1. **План учебного процесса**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **индекс** | **Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | **Форма промежуточной аттестации Экзамены** | **Дифзачеты** | **Объем образовательной программы в академических часах** | **Распределение объема работы обучающихся** |  |
| **Всего** | **Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | **консультации** | **самостоятельная работа** |  **1 курс** | **2 курс** | **3 курс** | **4 курс** |  |
| **Занятия по дисциплинам и МДК** | **практики** |  **1 сем.** | **2 сем.** |  **3 сем.** | **4 сем.** |  **5 сем.** | **6 сем.** |  **7 сем.** | **8 сем.** |  |
| **Всего по дисциплинам и МДК** | **в том числе лаб и практ. работы** | **17 нед** | **24 нед** | **17 нед** | **24 нед** | **17 нед** | **24 нед** | **18 нед** | **23 нед.** |  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** |  |
| ОД | **Общеобразовательный цикл** |   |   | **2052** | **2052** | **598** | **0** | **10** | **70** | **376** | **486** | **486** | **337** | **348** | **141** | **0** | **0** |  |
|   | **Общие учебные предметы** |   |   | **1980** | **1980** | **582** | **0** | **10** | **70** | **376** | **486** | **486** | **337** | **276** | **141** | **0** | **0** |  |
| ОУП.О1 | Русский язык +186 В  | 4, Э |   | 225 | **225** | 46 |  | 2 | 0 | 51 | 58 | 51 | 65 |  |  |  |  |  |
| ОУП.О2 | Литература +100 В |  | 4, ДЗ | 217 | **217** | 28 |  |  | 0 | 46 | 61 | 50 | 60 |  |  |  |  |  |
| ОУП.О3 | Иностранный язык +61 В | 6, Э |   | 178 | **178** |  |  | 2 | 0 | 36 | 29 | 28 | 28 | 26 | 31 |  |  |  |
| ОУПО4 | Математика (У) +36 В  | 4, Э |   | 270 | **270** | 95 |  | 2 | 0 | 56 | 95 | 63 | 56 |  |  |  |  |  |
| ОУП.О5 | История + 114 В |   | 4, ДЗ | 192 | **192** | 50 |  |  | 0 | 42 | 44 | 67 | 39 |  |  |  |  |  |
| ОУП.О6 | Физическая культура +61 В |   | 5, ДЗ | 178 | **178** | 172 |  |  | 0 | 56 | 43 | 34 | 23 | 22 |  |  |  |  |
| ОУП.О7 | Основы безопасности жизнедеятельности +41 В |   | 2, ДЗ | 80 | **80** | 30 |  |  | 10 | 40 | 40 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.О8 | Астрономия +43 В |   | 6, ДЗ | 82 | **82** | 8 |  |  | 0 |  |  |  |  | 51 | 31 |  |  |  |
| ОУП.09 | Родная литература  |   | 2, ДЗ | 39 | **39** | 10 |  |  | 0 |  | 39 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.10 | Информатика +69 В |   | 6, ДЗ | 108 | **108** | 70 |  |  | 0 |  | 26 | 19 | 21 | 20 | 22 |  |  |  |
| ОУП.11 | Химия (У) +133 В | 5, Э |   | 250 | **250** | 50 |  | 2 | 0 | 44 | 51 | 52 | 45 | 58 |  |  |  |  |
| ОУП.12 | Биология (У) +39 В |  6, Э | 6, ДЗ | 156 | **156** | 35 |  | 2 | 0 |  |  |  |  | 99 | 57 |  |  |  |
|   | Индивидуальный проект (не является предметом) |   | 2, ДЗ | 5 | **5** |  |  |  | 70 | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | **Дополнительные учебные предметы** |   |   |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
| ДУП.13 | Башкирский язык |   | 5, ДЗ | 72 | **72** | 16 |  |  | 0 |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |
| **ПП** | **Профессиональная подготовка** |   |   | **1035** | **3780** | **525** |  |  | **682** | **200** | **414** | **248** | **527** | **264** | **723** | **648** | **756** |  |
| **ОПЦ** | **Общепрофессиональный цикл** |   |   | **1035** | **828** | **239** |  | 6 | **207** | **0** | **136** | **116** | **293** | **112** | **40** | **87** | **44** |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены 36+79=97  |  2, Э |   | 115 | **97** | 12  |  | **2** | 18 |  | 97 |   |   |   |   |   |   |  |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров 36+63=99 | 4,Э |   | 148 | **99** | 16 |  | **2** | 49 |  | 39 | 22 | 38 |   |   |   |   |  |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места 36+67=103 |  4, Э |   | 123 | **103** | 12 |  | **2** | 20 |   |   | 45 | 58 |   |   |   |   |  |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности 36+37=73 |   | 5, З | 91 | **73** | 8 |  |  | 18 |   |   |   | 42 | 31 |   |   |   |  |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета 32+19=51 |   | 4, ДЗ | 76 | **51** | 14 |  |  | 25 |   |   | 25 | 26 |   |   |   |   |  |
| ОП.06 | Охрана труда 36+12=48 |   | 4, ДЗ | 72 | **48** | 8 |  |  | 24 |   |   | 24 | 24 |   |   |   |   |  |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности 36+16=52 |   | 5, З | 67 | **52** | 36 |  |  | 15 |   |   |   | 32 | 20 |   |   |   |  |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности 36+12=48 |   | 7, ДЗ | 63 | **48** | 18 |  |  | 15 |   |   |   |   | 19 | 14 | 15 |   |  |
| ОП.09 | Физическая культура 40+12=52 |   | 6, ДЗ | 67 | **52** | 40 |  |  | 15 |   |   |   | 20 | 20 | 12 |   |   |  |
| ОПВ.10 | Национальная кухня |   | 4, ДЗ | 79 | **53** | 28 |  |  | 26 |   |   |   | 53 |   |   |   |   |  |
| ОПВ.11 | Основы рисования и лепки |   | 6, З | 54 | **36** | 20 |  |  | 18 |   |   |   |   | 22 | 14 |   |   |  |
| ОПВ.12 | Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий |   | 8, З | 56 | **44** | 15  |  |  | 12 |   |   |   |   |   |   |   | 44 |  |
| ОПВ.13 | Деловой этикет |   | 7, З | 46 | **36** | 10 |  |  | 10 |   |   |   |   |   |   | 36 |   |  |
| ОПВ.14 | Основы здорового питания |   | 7,З | 46 | **36** | 2 |  |  | 10 |   |   |   |   |   |   | 36 |   |  |
| **ПО 00** | **Профессиональный цикл** |   |   | **3427** | **2952** | **286** | **1764** | **10** | 475 | **236** | **206** | **132** | **234** | **152** | **683** | **561** | **712** |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |   |   | **2040** | **2736** | **286** | **1764** | 10 | **475** | **236** | **206** | **132** | **162** | **152** | **611** | **525** | **712** |  |
| **ПМ.01** |  **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | 6, кв.Э |   | **637** | **161** | 41 | **396** |  | **80** | **200** | **141** | **0** | **0** | **0** | **216** | 0 | **0** |  |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов  |  2, Э |   | 48 | **32** | 8 |   |   | 16 | 32 |   |   |   |   |   |   |  |  |
| МДК.01.02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов 72+57=129  |   | 193 | **129** | 33 |   | **2** | 64 | 60 | 69 |   |   |   |   |   |  |  |
| УП.01 | Учебная практика 72+108=180  |   | 2, ДЗ | **180** |  |  | **180** |  |   | 108 | 72 |   |   |   |   |   |  |  |
| ПП.01 | Производственная практика 72+138=210  |   | 6, ДЗ | **216** |  |  | **216** |  |   |   |   |   |   |   | **216** |   |  |  |
| ПМ.02 |  Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 6, кв.Э |   | **682** | **215** | **74** | **360** |   | **107** | **36** | **65** | **132** | **162** | **0** | **180** | **0** | **0** |  |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 32+4  |  4, Э |   | 54 | **36** | 12 |   |   | 18 | 36 |   |   |   |   |   |   |   |  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд 128+51=179 |   | 268 | **179** | 62 |  | **2** | 89 |   | 65 | 60 | 54 |   |   |   |   |  |
| УП.02 | Учебная практика 144+36=180  |   | 4, ДЗ | **180** |  |  | **180** |  |  |   |   | 72 | 108 |   |   |   |   |  |
| ПП.02 | Производственная практика  |   | 6, ДЗ | **180** |  |  | **180** |  |  |   |   |   |   |   | **180** |   |   |  |
| ПМ.03 |  Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 8, кв.Э |   | **591** | **178** | **54** | **324** |  | **89** |   |   |   |   | **152** | **187** | **19** | **144** |  |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 32+4  |  7, Э |   | **54** | **36** | 10 |  |  | 18 |   |   |   |   | 36 |   |   |   |  |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 96+46=142 |   | **213** | **142** | 44 |  | **2** | 71 |   |   |   |   | 8 | 115 | 19 |   |  |
| УП.03 | Учебная практика 72+108=180 |   | 7, ДЗ | **180** |  |  | **180** |  |   |  |  |  |   | 108 | 72 |   |   |  |
| ПП.03 | Производственная практика 108+24=132 |   | 8, ДЗ | **144** |  |  | **144** |  |   |  |  |  |   |   |   |   | 144 |  |
| ПМ.04 |  Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 8, кв.Э |   | **390** | **164** | **36** | **144** |  | **82** |  |  |  |  |  |  | **110** | **198** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 32+4=36  |  8, Э |   | **54** | **36** | 8 |  |  | 18 |  |  |  |   |   |   |   | 36 |  |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 64+64=128  |   | **192** | **128** | 28 |  | **2** | 64 |  |  |  |   |   |   | 74 | 54 |  |
| УП.04 | Учебная практика 72+5=77 |   | 8, ДЗ | **72** |  |   | **72** |  |   |  |  |  |   |   |   | 36 | 36 |  |
| ПП.04 | Производственная практика  |   | 8, ДЗ | **72** |  |   | **72** |  |   |  |  |  |   |   |   |   | 72 |  |
| ПМ.05 |  Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  | 8, кв.Э |   | **911** | **254** | **70** | **540** |  | **117** |  |  |  |   |   | 28 | **396** | **370** |  |
|  МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 32+17=49 |  8, Э |   | **73** | **49** | 10 |  |  | 24 |  |  |  |   |   |   | 49 |   |  |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 128+77=205 |   | **298** | **205** | 60 |  | **2** | 93 |  |  |  |   |   | 28 | 131 | 46 |  |
| УП.05 | Учебная практика 144+72=216 |   | 8, ДЗ | **216** |  |  | **216** |  |  |  |  |  |  |  |  | **216** |  |  |
| ПП.05 | Производственная практика 216+108=324  |   | 8, ДЗ | **324** |  |  | **324** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **324** |  |
| **Вариативная часть образовательной программы** |   | **612** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего по учебной нагрузке** |   |   |  | **5616** |   |   |   |   | **612** | **828** | **612** | **792** | **612** | **792** | **612** | **756** |  |
| **ПА.00** | **Промежуточная аттестация** |   |   |  | **216** |   |   |   |   |   | 36 |   | 72 |   | 72 | 36 |   |  |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена** |   |   |  | **72** |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | **72** |  |
| **ИТОГО** |   |   |  | **5904** |  | **1764** |  |   | **612** | **864** | **612** | **864** | **612** | **864** | **648** | **828** |  |

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Кабинеты** |
| 1 | Социально-экономических дисциплин |
| 2 | Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| 3 | Товароведения продовольственных товаров |
| 4 | Технологии кулинарного и кондитерского производства |
| 5 | Иностранного языка |
| 6 | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| 7 | Технического оснащения и организации рабочего места |
|  | **Лаборатории** |
| 1 | Учебный кондитерский цех |
| 2 | Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков) |
|  | **Спортивный комплекс** |
| 1 | Спортивный зал |
| **Залы** |
| 1 | Актовый зал |
| 2 | Библиотека |

1. **Пояснительная записка**

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования **ГБПОУ Дюртюлинский многопрофильный колледж,** разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г. (утв. Министерством юстиции № 44898 от 22.12.2016 г.) по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер,** базисного учебного плана, рекомендации Минобрнауки России по формированию учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС) среднего профессионального образования;

Примерных программ учебных дисциплин и профессиональных модулей:

1.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. 2.Основы товароведения продовольственных товаров.

3.Техническое оснащение и организация рабочего места 4.Экономические и правовые основы производственной деятельности 5.Основы калькуляции и учета

1. Охрана труда
2. Иностранный язык в профессиональной деятельности 8.Безопасность жизнедеятельности

9.Физическая культура

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,

кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Организация учебного процесса и режим занятий включают следующие характеристики:

продолжительность учебной недели – пятидневная;

занятия группируются парами;

формы и процедуры текущего контроля знаний студентов осуществляются типовыми методами: контрольные работы, устный и письменный контроль; в качестве форм промежуточной аттестации предусмотрено проведение зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов;

организация консультаций предусматривает возможность осуществления групповых и индивидуальных устных консультаций;

учебная практика осуществляется в учебной лаборатории «Учебная кухня ресторана» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), «учебном кондитерском цехе колледжа»;

производственная практика осуществляется на базе предприятий общепита города и района;

периодичность промежуточной аттестации обучающихся на 2-4 курсах – 2 раза в год;

Общеобразовательный цикл

При формировании цикла общеобразовательной подготовки профиль получаемого образования реализуется согласно рекомендациям по реализации образовательной программы основного среднего общего образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы среднего общего образования. На промежуточную аттестацию выделяется 2 недели. К двум основным экзаменам по русскому языку и математике в качестве дополнительного включен экзамен по дисциплинам химия и биология. Остальные формы промежуточной аттестации по дисциплинам общеобразовательного цикла сводятся к проведению дифференцированных зачетов.

Производственная и учебная практика

Учебная практика, реализуемая на объектах учебно-производственной базы колледжа, обязательно проводится в подгруппах.

Производственная практика проводится на предприятиях общепита города и района. Объем часов на производственную практику формируется из расчета 11 недель на 3 курсе и 15 недель на 4 курсе.

Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

В соответствии с рекомендациями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», на инвариантную часть учебного плана выделяется 2999 часов, на вариативную 2617 часов.

За счет вариативной части предусмотрено изучение дисциплин «Национальная кухня», «Основы рисования и лепки», «Деловой этикет», «Основы здорового питания»,

«Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий», увеличение объемов часов на изучение дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модулей.

Распределение объема времени, отведенного на учебные предметы и вариативную часть циклов ППКРС:

- увеличение объема времени на дисциплины общеобразовательного цикла – 955 часов:

ОУП.О1 Русский язык-186 часов;

ОУП.02 Литература-100 часов;

ОУП.О3 Иностранный язык-61 час;

ОУПО4 Математика-36 часов;

 ОУП.О5 История-114 часов;

ОУП.О6 Физкультура-61 час;

ОУП.О7 Основы безопасности жизнедеятельности-41 час;

 ОУП.О8 Астрономия-43 часа;

ОУП.09 Информатика-69 часов; ОУП.10 Химия-133 часа; ОУП.11 Биология-39 часов;

Введен дополнительный учебный предмет:

ОУП.12Башкирский язык-72 часа;

- увеличение объема времени на общепрофессиональные дисциплины – 317 часов: ОПД.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены-79 часов; ОПД.02 Основы товароведения и организация рабочего места- 63 часа;

ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места-67 часов;

ОПД.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности-37 часов ОПД.05 Основы калькуляции и учета-19 часов;

ОПД.06 Охрана труда-12 часов;

ОПД.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности -16 часов; ОПД.08 Безопасность жизнедеятельности- 12 часов;

ОПД.09 Физическая культура -12 часов;

-введены вариативные дисциплины-205 часов:

 ОПДВ.10 Национальная кухня-53 часа; ОПДВ11.Основы рисования и лепки-36 часов;

ОПДВ.12 Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий-44 часа; ОПДВ.13 Деловой этикет- 36 часов;

ОПДВ.14 Основы здорового питания- 36 часов;

- увеличение объема времени на профессиональные модули – 923 часа:

-МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов- 57 часов;

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок-4 часа;

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд -51 час;

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок -4 часа;

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок-46 часов;

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков- 4 часа;

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитко-64 часа;

МДК.05.01Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий- 17 часов;

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -77 часов;

На усиление практической части добавлено 599 часов:

УП.01-108 часов;

ПП.01-138 часов;

УП.02 -36 часов;

УП.03-108 часов;

ПП.03-24 часа;

УП.04-5 часов;

УП.05-72 часа;

ПП.05-108 часов.

Формы проведения промежуточной аттестации

Периодичность промежуточной аттестации обучающихся – 2 раза в год.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Дифференцированный зачет - за счет времени, отведенного на соответствующую дисциплину, экзамен - за счет времени, выделенного ФГОС по специальности.

- формы квалификационных экзаменов:

ПМ.01- выполнение комплексного практического задания; (квалиф. экзамен) ПМ.02 – выполнение комплексного практического задания; (квалиф. экзамен) ПМ.03 – выполнение комплексного практического задания; (квалиф. экзамен) ПМ.04 – выполнения комплексного практического задания; (квалиф. экзамен) ПМ.05- выполнения комплексного практического задания; (квалиф. экзамен)

Форма проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (2 недели).