

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области

Утверждаю

Директор

Самохвалов С.В.



17.08.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10

Технология продукции общественного питания

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

уровень образования основного общего образования

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2020

профиль получаемого профессионального образования

Естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август											
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52					
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
I																																																								
II					0	0	0																																																	
III		8	8	8	8	8																																																		
IV				8	8	8	8	8																																																

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- 0 Учебная практика
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- ∴ Промежуточная аттестация
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- III Государственная итоговая аттестация
- = Каникулы
- X Производственная практика (преддипломная)
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего			
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подгото- товка	Прове- дение					
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий				Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем							
I	39	1404	17	612	22	792	2		2						4		4							11	52
II	33	1188	14	504	19	684	2		2	3	3				4		4							10	52
III	29	1044	12	432	17	612	2		2						10	5	5							11	52
IV	19	684	12	432	7	252	1		1						11	5	6	4		4	4	2	2	43	
Всего	120	4320		1980		2340	7			3					25		4		4	4	2	34	199		

																																46						
																																66	4					
																																32						
																																66						
90	30	60	16	42																																	60	
																																40						
90	30	60	60																																	60		

304	128	256	192	48	16	414	136	276	156	60	60	991	197	394	228	112	54	471	157	314	208	118	96	336	112	224	86	66	72	1008	636		
																																144	36
																																144	36

																																108	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--

																																156	14
																																156	14

																																144	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--

304	128	256	192	48	16																																	236	20
304	128	256	192	48	16																																	236	20

																																144	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--

																																48	
																																48	

																																36	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--

																																60	30
																																66	30

																																72	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

												291	97	194				78	74	42						164	30
												291	97	194				78	74	42						164	30

час	нед	час		нед	час		нед	час		нед	1		час	нед	36	
-----	-----	-----	--	-----	-----	--	-----	-----	--	-----	---	--	-----	-----	----	--

												246	82	164				80	30	54						184	100
												246	82	164				80	30	54						184	100

час	нед	час		нед	час		нед	час		нед	144		нед	4						час	нед	144								
																264	88	176				74	30	72						176
																264	88	176				74	30	72						176

час	нед	час		нед	час		нед	час		нед	180		нед	5								180			
												345	115	230				148	82						230
												345	115	230				148	82						230

час	нед	час		нед	час		нед	час		нед	144		нед	4								144
-----	-----	-----	--	-----	-----	--	-----	-----	--	-----	-----	--	-----	---	--	--	--	--	--	--	--	-----

час	нед	144		нед	4		час	нед	180		нед	5		час	нед	180		нед	5		час	нед	180		нед	5		час	нед	216		нед	6	
час	нед	180		нед	5		час	нед	180		нед	5		час	нед	180		нед	5		час	нед	216		нед	6								
час	нед	180		нед	5		час	нед	180		нед	5		час	нед	180		нед	5		час	нед	216		нед	6								

час		нед		144		нед	4		144		нед		4		144																							
час		нед		216		нед	6		216		нед		6		216																							
час		нед		144		нед	4		144		нед		4		144																							
час		нед		72		нед	2		72		нед		2		72																							
час		нед																																				
1036		342	684	472	196		18	648	216	432	312	60	90		918	306	612	376	182	54		648	216	432	204	132	96		378	126	252	114	66	72			3456	664
1026		342	684	472	196		18	648	216	432	312	60	90		918	306	612	376	182	54		648	216	432	204	132	96		378	126	252	114	66	72			3456	664
				1								1								2				1														
								2				1								2				2														
				6				2				4								2				3														

Индекс	Содержание
ЖП 2	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ЖП 3	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ЖП 5	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ЖП 6	ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ЖП 7	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ЖП 8	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ЖП 9	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОП 1	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОП 1	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОП 2	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОП 3	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОП 4	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОП 5	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОП 6	ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОП 7	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОП 8	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОП 9	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.1	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канале, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.1	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канале, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.2	ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 2.3	ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.1	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.2	ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.3	ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 3.4	ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.1	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.2	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.3	ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 4.4	ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.1	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 5.2	ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.1	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.2	ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.3	ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.4	ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 6.5	ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 7.1	ПК 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
ПК 7.1	ПК 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

№	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
	Лаборатории
1	химии
2	метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены
3	Учебный кулинарный цех
4	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

	Пояснения
	<p>Нормативно-правовую базу разработки данного учебного плана составляют: - Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; - Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464; - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384. - Методическими рекомендациями Министерства образования и науки РФ; - Устав ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»; - Локальные нормативные документы, регламентирующие образовательный процесс в ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли».</p>
	<p>Исходными документами для разработки рабочего учебного плана являются также Государственные требования и рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей. Колледж, реализуя ФГОС среднего общего образования в пределах основных образовательных программ с учетом профиля получаемого профессионального образования, соответствующий профиль обучения определяет самостоятельно, руководствуясь Рекомендациями Минобрнауки России. Учебный план определяет сводные данные по бюджету времени, нормативный срок обучения, квалификацию выпускника; перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей, производственной практики по курсам и семестра, форм промежуточной аттестации, виды государственной итоговой аттестации. Начало учебных занятий 1 сентября, окончание 30 июня. Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность учебной недели – пятидневная; продолжительность занятий - спаренные уроки по 45 мин.</p>
	<p>Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта и среднего профессионального образования.</p>
	<p>В рамках реализации среднего общего образования заланирование выполнение индивидуального проекра, выполняемого обучающимися самостоятельно в соответствии с положением об индивидуальных проектах студентов ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли». На индивидуальный проект может отводиться до 20 часов в рамках самостоятельной работы студента по выбранной дисциплине.□</p>
	<p>Рабочий учебный план включает в себя как инвариативную, так и вариативную часть базисного учебного плана. Вариативная часть: для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Предусмотренный объем вариативной части 864 часа. Из них 32 часа использована для введения дисциплины "Психология общения". 196 часов используются для расширения перечня общепрофессиональных дисциплин. 636 часов использован на увеличение часов в блоке "Профессиональные модули". За счет часов вариативной части были введены следующие профессиональные модули: ПМ.08. Выполнение работ по рабочей профессии Кондитер - 176 часов - ПМ.09. Технология приготовления национальных блюд - 230 часов.</p>
	<p>Колледж при разработке учебного плана основной профессиональной образовательной программы СПО, формируя общеобразовательный цикл, исходил из того, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Рекомендаций Минобрнауки России. При этом на ОБЖ отведено 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889).</p>

	<p>Оценка качества освоения основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы оценивают с получением среднего (полного) общего образования в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена, зачета, дифференцированного зачета. По дисциплинам, не предусматривающим указанные формы контроля, выставляется итоговая оценка по текущей успеваемости. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет учебного времени отведенного на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Экзаменационные сессии как таковые не планируются, так как планируются экзамены по ходу окончания изучения той или иной учебной дисциплины или профессионального модуля. При планировании трех экзаменов на один семестр и на две недели – пять экзаменов, первый экзамен в таком случае планируется в первый день сессии, интервал между экзаменами не менее двух календарных дней. В период аттестации по модулю обязательно присутствует представитель работодателя. Система оценок по учебным дисциплинам и модулям остается пятибалльная: 5 (отл.), 4 (хор.), 3 (удовл.), 2 (неуд.)</p>
	<p>Форма, порядок подготовки и проведения ГИА описаны в локальном акте колледжа и включает защиту выпускной квалификационной работы. Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. На подготовку к государственной итоговой аттестации отводится 4 недели и защиту выпускной квалификационной работы 2 недели. Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Учебным планом предусматриваются следующие виды практики: учебная, практика по специальности и производственная практика и проводится следующим образом: - учебная – путем чередования с теоретическими занятиями (распределено); - практика по профилю специальности, проводится непрерывно (концентрированно); - практика преддипломная, проводится непрерывно (концентрированно).</p>
	<p>Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией. Таблица «Учебный план» содержит сведения о наименовании циклов, учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составляющих (МДК и практик), формах промежуточной аттестации и их количестве, максимальной, самостоятельной, обязательной аудиторной учебной нагрузке обучающихся, в том числе общем количестве обязательной аудиторной нагрузки и времени, отведенном на проведение лабораторных и практических занятий, курсовых работ сведения о распределении их по курсам и семестрам. В нижней части таблицы приводятся данные о суммарном объеме консультаций; формах и сроках государственной (итоговой) аттестации; указывается распределение по семестрам суммарных объемов учебной нагрузки по учебным дисциплинам и МДК (по циклам ОПОП), учебной и производственной практике, а также количество промежуточных аттестаций каждой формы. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности заполнена соответствует требованиям к условиям реализации ОПОП.</p>
	<p>При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ОПОП) планируется экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам присваивается выпускнику определенная квалификация. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен (с оценкой)». В зачетной книжке записывается будет иметь вид: «ВПД освоен» или «ВПД не освоен (с оценкой)». Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. По выбору ОУ возможно проведение промежуточной аттестации по отдельным элементам программы профессионального модуля. В этом случае рекомендуемая форма аттестации по учебной и/или производственной практике – 3 (зачет), по МДК – Э (экзамен) или ДЗ (дифференцированный зачет). Не рекомендуется проводить промежуточную аттестацию по составным элементам профессионального модуля (МДК или учебной и производственной практике), если объем обязательной аудиторной нагрузки по ним составляет менее 32 часов. Если модуль содержит несколько МДК, по выбору образовательного учреждения возможно проведение комбинированного экзамена или дифференцированного зачета по всем МДК в составе этого модуля. При этом рекомендуется учитывать результаты текущих форм контроля по каждому из МДК, использовать рейтинговые и/или накопительные системы оценивания.</p>
	<p>По физической культуре промежуточная аттестация проводится каждый семестр, в последнем семестре форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. Учебные дисциплины и профессиональные модули, в т.ч. введенные за счет часов вариативной части ОПОП, являются обязательными для аттестации элементами ОПОП, их освоение завершается одной из возможных форм промежуточной аттестации; для общепрофессиональных дисциплин, дисциплин циклов ОГЭ и ЕН, профессиональных модулей возможны дополнительные промежуточные аттестации:</p>
	<p>Часы на курсовые работы (проекты) спланированы из расчета на одного студента, в этот объем времени входят все формы аудиторной нагрузки по сопровождению курсовых работ (проектов) обучающимися преподавателями, в т.ч. разъяснение особенностей курсового проектирования, знакомство с правилами оформления работ (проектов), обсуждение содержания работ, помощь в расчетах, проверка текстов и т.п. Форма государственной итоговой аттестации, порядок ее подготовки и проведения определены в колледже в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации, утвержденным директором колледжа в форме выполнения и защиты Выпускной квалификационной работы.</p>