Утверждаю
Директор ОГБПОУ "КАПТ"
_____Н.Н. Сайнакова
"__"_____2023г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН гр 1932

образовательной программы среднего профессионального образования
Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"Кривошеинский агропромышленный техникум"
по специальность среднего нрофессионального образования
19.02.11 "Технология нродуктов питания из растительного сырья"
(приказ об утверждении ФГОС СПО от 18.05.2022№ 341)

Квалификация: **техник-технолог**
Форма обучения: **очная**
Нормативный срок обучения: **2 года 10 месяцев**
по программе базовой подготовки
на базе **среднего общего образования**
Профиль получаемого профессионального
образования - **естественно-научный**

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	31	2	6		2		11	52
II курс	28	2	10		2		11	52
III курс	17	4	9	4	1	6	2	43
Всего	76	8	25	4	5	6	24	147

Технология продуктов питания из растительного сырья (11 кл)

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)									Распределение обязательной нагрузки (кол-во часов)					
					Во взаимодействии с преподавателем								1 курс		2 курс		3 курс	
						Нагрузка по дисциплины и МДК												
							В т.ч. по учебным дисциплинам и МДК											
				Самостоятельная учебная работа	Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация		1 семестр, 16 нед.	2 семестр, 24 нед.	1 семестр, 16 нед.	2 семестр, 24 нед.	1 семестр, 16 нед.	2 семестр, 24 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		13	14	15	16	17	18
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	-/-/-/-	473	2	466	141	337	0	0	12	0		132	156	64	46	68	0
СГ.01	Ифория России	-/-/ДЗ	48		48	36	12							48				
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/-/-/ДЗ	145	2	145		145			12			32	24	32	23	34	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	-/ДЗ	68		68	69	11						32	36				
СГ.04	Физическая культура	-/З/З/З/З/ДЗ	176		169	10	159						32	48	32	23	34	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	-/ДЗ	36		36	26	10						36					
СГ.06	Основы бережливого производства	-/-/-/-/ДЗ	32		32	8	24									32		
СГ.В.07	Введение в специальность	-/-	52	2	36	16	20						36					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/-/-/-	560	6	540	212	328	0	0	0	6		124	169	95	112	0	68
ОП.00	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом	З/-/-/-/	124	2	104	48	56				6		124					
ОП.00	Процессы и аппараты пищевых производств	-/ДЗ	134	2	126	34	92							75	59			
ОП.00	Автоматизация технологических процессов	-/-/-/ДЗ	80	2	78	18	60									78		
ОП.00	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	-/-/-/ДЗ	32		32		32											32
ОП.В.00	Основы предпринимательства	-/ДЗ	52		52	26	26							52				
ОП.В.00	Охрана труда		32		42	32	10							42				
ОП.В.00	Экология в профессиональной деятельности	-/-/ДЗ	36		36	26	10								36			
ОП.В.00	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/дз	36		36	20	16							36				
ОП.В.00	Психология профессиональной деятельности	-/-/-/дз	34		34	16	18									34		
ОП.В.00	Эффективное поведение на рынке труда	-/-/-/-/-/дз	36		36	12	24											36
П.00	Профессиональный цикл		3160	14	1809	787	976	16	1188	84	78		356	539	453	706	538	496
ПМ.00	Профессиональные модули		3130	14	1809	787	976	16	1188	78	54		356	533	453	694	532	490
ПМ.01	Ведение технологического процесса по хранению и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях		904	4	642	222	404	16	216	30	0		356	533	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология хранения зерна и семян	-/Э	344	2	324	104	220	0	0	12	0		187	162				
МДК.02.01	Оборудование для хранения и переработки зерна и семян	-/дз	338	2	318	118	184	16	0	12	0		169	149				
УП 01.01	Учебная практика	-/дз	108	0		0		0	108	0	0			108				
ПП 01.01	Производственная практика	-/дз	108	0		0		0	108	0	0			108				
	Квалификационный экзамен		6	0	0	0		0	0	6	0			6				
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов		488	2	336	156	150	0	144	24	6		0	0	168	318	0	0
МДК.02.01	Технология производства консервов и пищеконцентратов	-/Э	160	2	158	78	76			12					79	79		
МДК.02.02	Оборудование для производства консервов и пищеконцентратов	-/-/-/С49дз	178		178	78	74			12					89	89		
УП	Учебная практика	-/дз	144						144							144		
	квалификационный экзамен		6								6					6		
ПМ.03	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		472	2	224	34	190	0	216	18	12		0	0	112	334	0	0
МДК 03.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	-/-/-/-Э	250	2	224	34	190	0	0	18	6				112	112		
УП 03.01	Учебная практика	-/-/-/дз	108	0	0	0	0	0	108	0	0					108		
ПП 03.01	Производственная практика	-/-/-/дз	108	0	0	0	0	0	108	0	0					108		
	Квалификационный экзамен		6	0	0	0	0	0	0	0	6					6		

ПМ.04	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		768	4	345	225	120	0	396	6	18	0	0	173	42	532	0
МДК.04.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой	-/-/-/Э	183	2	173	113	60	0	0	3	6			173			
МДК.04.02	Контроль качества качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	-/-/-/-/Э	183	2	172	112	60	0	0	3	6				42	130	
УП 04.01	Учебная практика	-/-/-/дз	108	0	0	0	0	0	108	0	0					108	
ПП 04.01	Производственная практика	-/-/-/-дз	288	0	0	0	0	0	288	0	0					288	
	Квалификационный экзамен	-/-/-/-	6	0	0	0	0	0	0	0	6					6	
ПМ.05	Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья		276	2	190	114	76	0	72	0	12	0	0	0	0	0	268
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	-/-/-/-/-/Э	198	2	190	114	76	0	0	0	6						190
УП.05	Учебная практика	-/-/-/-/дз	36	0	0	0	0	0	36	0	0						36
ПП.05	Производственная практика	-/-/-/-дз	36	0	0	0	0	0	36	0	0						36
	Квалификационный экзамен		6	0	0	0	0	0	0	0	6						6
ПМ.В.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 11997 "Заготовитель продуктов и сырья"		222	0	72	36	36	0	144	0	6	0	0	0	0	0	222
МДК.06	Технология заготовления продуктов и сырья	-/-/-/-/-Э	72	0	72	36	36	0	0	0	0						72
УП.06	Учебная практика	-/-/-/-/дз	144	0	0	0	0	0	144	0	0						144
	Квалификационный экзамен	-/-/-/-/дз	6	0	0	0	0	0	0	0	6						6
	Всего часов		4104		2815	1140	1641	16	1188	96	84	612	864	612	864	606	504
ПДП	Преддипломная практика		144														144
ГИА	Государственная (итоговая аттестация)		216														216
	ВСЕГО		4464	22	2815	1140	1641	16	1188	96	84	612	864	612	864	612	864

консультации - 100ч. В год на группу
выполнение выпускной квалификационной работы (дипломной работы) - 4 нед.
Сдача демонстрационного экзамена и защита ВКР - 2нед.

Всего	Дисциплин и МДК	612	648	612	504	216	0
	Учебной практики	0	108	0	252	108	180
	Производственной практики	0	108	0	108	288	0
	Преддипломной практики	0	0	0	0	0	144

Экзаменов	3	3	3	3	3	3	
Дифф. Зачетов	4	5	4	5	4	5	
Зачетов	0	0	0	0	0	0	

методист А.В. Татарникова

Согласовано
Зам. директора по УМР Н.Л. Ващенко

Рассмотрено на Педагогическом совете техникума
Протокол № 1 от "24" 01 2023г.

Согласовано:

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочнй учебный план разработан ***на основе***:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образоваиия и науки Российской Федерации № 341 от 18.05.2022г. зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 68840 от 10 июня 2022г 19.02.11 Технология продуктов иитания из растительного сырья.
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования;
- Примерные основные образовательные программы учебных дисциплин и профессиональных модулей СПО
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерацни от 28 января 2021 г. №2
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (нриказ Минпросвещения Россни от 24.08.2022 № 762
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным нрограммам среднего нрофессионального образования (утвержден приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800, в ред.2023 года)
- Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и воениой службе»
- Приказ Министра обороиы Российской Федерации № 96 и Министерства образования и науки Российской Федерации № 134 от 24 февраля 2010 г.
- Методнческие рекомендации по разработке учебного плана в образовательной организации, реализующей программы среднего профессионального образования, в 2023 году (письмо Департамента профессионального образования Томской области №65-2543 от 14.04.2023г.)
- Положения о промежуточной аттестации студентов техникума;
- Положения о государственной итоговой аттестации выпускников техникума;
- Положения о текущем контроле знаний студентов техникума;
- Положения об учебной и производственной практике студентов техникума, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема - передачи информации в доступных для них формах.

Возможна сетевая форма реализации программы подготовки специалистов среднего звена с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций. В реализации программы подготовки специалистов среднего звена с использованием сетевой формы наряду с

образовательными организациями также могут участвовать иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки специалистов среднего звена.

2. Организация учебного процесса спланирована в соответствии ***с требованиями ФГОС:***

Обучение ведется на русском языке.

Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание согласно учебного плана.

В соответствии с ФГОС СПО максимально допустимая недельная нагрузка при шестидневной учебной неделе составляет 54 часа, максимальный объём обязательной учебной нагрузки - 36 часов. Для всех видов аудиторных занятий устанавливается академический час продолжительностью 45 минут. Предусмотрена группировка занятий парами (два урока по 45 мин. с перерывом между ними 5 мин.). Между парами перерыв 10 мин.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются 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. Организация консультативной помощи обучающимся осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

Учебная группа может делятся на подгруппы при поведении учебных занятий по иностранному языку, проведении практических занятий по информатике, информационным технологиям в профессиональной деятельности; проведении учебных практик.

В период обучения с юношами проводятся пятидневные учебные сборы.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающихся за семестр (полугодие). Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине или МДК;
- зачет/ диф. зачет по отдельной дисциплине или МДК, УП, ПП;
- экзамен квалификационный по профессиональному модулю;

Периодичность промежуточной аттестации в техникуме определена рабочими учебными планами. В одном учебном году экзаменами должно быть охвачено не более восьми дисциплин, и проводиться не более десяти зачетов.

Сроки аттестационного периода определяются в соответствии с рабочим учебным планом и графиком учебного процесса в период сессии и/или по окончанию изучения дисциплины.

Уровень подготовки обучающегося при проведении экзаменов по учебным дисциплинам, МДК оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно); контроль по профессиональным модулям оценивается критериями «Освоил /не освоил профессиональный модуль».

Видами практики студентов, осваивающих ППССЗ, являются: учебная практика и производственная.

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности «технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

- По завершению освоения профессиональных модулей проводятся квалификационные экзамены, направленные на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной практики, учебной практики на производстве и производственной практики.
- По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.
- Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» может быть использовано на освоение основ медицинских знаний.
- На предпоследнем (втором) курсе, в период летних каникул, с юношами проводятся пятидневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военным комиссариатом.
- Учебная и производственная практики организуются и проводятся в соответствии с Порядком проведения учебной и производственной практики обучающихся, осваивающих ОПОП СПО в техникуме.
  - Учебная практика может проводиться на базе профильных предприятий, на основе договоров.
  - Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.
  - Практика по профилю специальности направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ППССЗ по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности, в соответствии с графиком учебного процесса и проводится на профильных предприятиях и организациях.
  - Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку готовности обучающегося к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно - правовых форм (далее - организация).
  - Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с ППССЗ, а так же графиком учебного процесса.
  - Программы практики, разрабатываемыми образовательным учреждением проходят процедуру согласования с работодателями.
  - Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Комплект документов по итогам практики должен содержать, отчет студента и дневник по практике, характеристику, аттестационный лист, заверенные руководителем организации и другую документацию, определенную программой практики.
  - Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.
  - Государственная (итоговая) аттестация включает демонстрационный экзамен и подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Порядок подготовки и проведения определены Положением по ГИА в ОГБПОУ «Кривошеинский агропромышленный техникум». Тематика выпускных квалификационных работ определяется методическим объединением преподавателей соответствующего профиля и утверждается приказом директора. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы вплоть до предложения своей

тематики с обоснованием целесообразности ее разработки. При подготовке выпускной квалификационной работы каждому студенту назначается руководитель. Выпускная квалификационная работа подтверждает соответствие профессиональной подготовки обучающегося требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности и призвана обеспечивать наиболее глубокую и системную оценку готовности выпускников к профессиональной деятельности. Защита выпускной квалификационной работы проводится в виде защиты дипломного проекта. Проведение демонстрационного экзамена обеспечивает возможность оценки результатов освоения образовательной программы в условиях, моделирующих реальную производственную ситуацию. Демонстрационный экзамен проводится с целью - выявления соответствия результатов освоения образовательных программ СПО требованиям ФГОС СПО. Подготовка ГИА сопровождается консультациями, которые проводятся за счет объема времени, отведенного в рабочем учебном плане на консультации.

- В рамках модуля Выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих студенты осваивают профессии рабочего 11997 "Заготовитель продуктов и сырья".
- Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.
- Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, на основании раздела 8 пункта 8.6 Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».
- Результаты аттестационных испытаний оценивается в баллах: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационной комиссий.
- Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности для лиц, обучающихся на базе среднего общего образования составляет 2 года 10 месяцев.

3. **Формирование вариативной части** основной профессиональной образовательной программы ориентировалось на современные требования рынка труда, а также на потребности общества и личности. Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы по специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья» составляет 1296 часов и используется при изучении:
   -социально-гуманитарного цикла 72 часа;
   -общепрофессионального цикла 590 часов по блокам:
   *обязательный общепрофессиональный блок 68 часов;
   *дополнительный общепрофессиональный блок 522 часов.
   -профессионального цикла для расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части составляет 634 часа, по модулям:

*ПМ.01 Ведение технологического нроцесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях 68 часов;

*ПМ.03 Лабораторный контроль качества безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе пронзводства нродуктов питания из растительного сырья 46 часов;

*получения дополнительных компетенций, умений и знаний в рамках ПМ.05 Выполнение работ но нрофессии 11997 "Заготовитель иродуктов и сырья"520 часов.

1. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДРУГИХ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПО ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

№	Наименование
1.	**Кабинеты:**
2.	социально-экономических дисциплин
3.	химии и физики
4.	правовых дисциплин
5.	математики
6.	экономик, бухгалтерского учета и управленческих дисциплин
7.	биологии
8.	безопасности жизнедеятельности и правила дорожного движения
9.	тракторов и автомобилей
10.	переработка сельскохозяйственной продукции
11.	основы законодательства в сфере дорожного движения и ОБЖ
12.	Переработка сельскохозяйственной продукции
	Лаборатории:
13.	информационных технологий;
14.	тракторов и автомобилей
15.	механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственных работ
16.	**Лаборатория «Технология переработки лекарственно-растительного сырья и ягод»**
17.	**Мастерские:**
18.	СТО по ремонту автомобилей и тракторов
	Спортивный комплекс:
19.	спортивный зал;
20.	спортивная площадка;
21.	стрелковый тир (электронный).
	Залы:
22.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет,
23.	**Закрытая площадка (автодром)**
24.	**Трактородром**
25.	**Учебное хозяйство**

Утверждаю
Директор ОГБПОУ «КАПТ»
_____Н.Н. Сайнакова
« » мая 2023 г.
М.П.

Календарный учебный график на 2023-2027 учебный год
Специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

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
I																	::	=	=																0	0	8	8	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=
II																	::	=	=												0	8	8	8	8	8	0	8	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=
III											0	0	0	8	8	8	::	=	=							8	8	8	8	0	8	8	::	X	X	X	X	□	□	□	□	III	III	=	=	=	=	=	=	=	=

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- * Неделя отсутствует
- Государственная итоговая аттестация
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности
- X Производственная практика (преддипломная)
- □ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Защита выпускной квалификационной работы, демонстра