**Утверждаю**

**Согласовано**

Директор ООО «Город - С»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А. Д. Дьяков

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_ г.

**Согласовано**

Заместитель Министра образования

Республики Мордовия

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_ г.

Директор ГБПОУ РМ «СПТ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Д. Ирлянов

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_ г.

Квалификация: менеджер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**ГБПОУ РМ «Саранский политехнический техникум»**

по специальности среднего профессионального образования

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

**2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курсы** | **Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам** | **Учебная практика** | **Производственная практика** | | **Промежуточная аттестация** | **Государственная итоговая аттестация** | **Каникулы** | **Всего** |
| **По профилю специальности** | **преддипломная** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| I курс | 39 |  |  |  | 2 |  | 11 | 52 |
| II курс | 32,5 | 6,5 |  |  | 2 |  | 11 | 52 |
| III курс | 29 | 5 | 6 |  | 2 |  | 10 | 52 |
| IV курс | 21,5 |  | 8,5 | 4 | 1 | 6 | 2 | 43 |
| **Всего** | **122** | **11,5** | **14,5** | **4** | **7** | **6** | **34** | **199** |

3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ин  декс | №  п/п | Наименование дисциплин | | Формы промежуточной аттестации | Макс. учебная нагрузка студентов | Самост. учебн. нагрузка студента | Обязательные учебные занятия | | | | Распределение по курсам и семестрам | | | | | | | |
| Всего  ГОС  СПО | в том числе | | | I КУРС | | II КУРС | | III КУРС | | IV КУРС | |
| Теоретическое обучение | лабо-рат. и ПЗ | курсовое проектирование | 1 семестр 17  недель | 2 семестр 22недель | 3 семестр 16 недель | 4 семестр 23недель | 5 семестр 16  недель | 6 семестр 24недель | 7 семестр 30недель | |
| 1 | 2 | 3 | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | |
| ОД | 00 | **Общеобразовательный цикл** | |  | **2106** | **702** | **1404** | **1118** | **286** |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ОУД | 01 | Русский язык | | -, Э | 116 | 38 | 78 | 78 |  |  | 32 | 46 |  |  |  |  |  | |
| ОУД | 02 | Литература | | -,ДЗ | 177 | 60 | 117 | 117 |  |  | 53 | 64 |  |  |  |  |  | |
| ОУД | 03 | Иностранный язык | | -, ДЗ | 176 | 59 | 117 |  | 117 |  | 51 | 66 |  |  |  |  |  | |
| ОУД | 04 | Математика | | -, Э | 375 | 125 | 250 |  | 250 |  | 102 | 148 |  |  |  |  |  | |
| **1** | **2** | **3** | |  | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | 17 | |
| ОУД | 05 | История | | -, ДЗ | 175 | 58 | 117 | 117 |  |  | 51 | 66 |  |  |  |  |  | |
| ОУД | 06 | Физическая культура | | -, ДЗ | 175 | 58 | 117 |  | 117 |  | 51 | 66 |  |  |  |  |  | |
| ОУД | 07 | ОБЖ | | -, ДЗ | 105 | 35 | 70 | 70 |  |  | 34 | 36 |  |  |  |  |  | |
| ОУД | 08 | Информатика | | - , ДЗ | 150 | 50 | 100 | 39 | 56 |  | 34 | 66 |  |  |  |  |  | |
| ОУД | 09 | Обществознание | | -, ДЗ | 117 | 39 | 78 | 78 |  |  | 34 | 44 |  |  |  |  |  | |
| ОУД | 10 | Экономика | | -, Э | 121 | 40 | 81 | 77 | 4 |  | 34 | 47 |  |  |  |  |  | |
| ОУД | 11 | Право | | -, ДЗ | 144 | 48 | 96 | 96 |  |  | 34 | 62 |  |  |  |  |  | |
| ОУД | 12 | Естествознание | | -, ДЗ | 162 | 54 | 108 | 90 | 18 |  | 51 | 57 |  |  |  |  |  | |
| ОУД | 13 | География | | -, ДЗ | 54 | 18 | 36 |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  | |
| ОУД | 14 | *Астрономия* | | ДЗ | 59 | 20 | 39 | 19 | 20 |  | 15 | 24 |  |  |  |  |  | |
| **ОГСЭ** | **00** | **Общий гуманитарный социально-экономический цикл** | |  | **652** | **224** | **428** | **98** | **330** |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ОГСЭ | 01 | Основы философии | | -, ДЗ | 72 | 24 | 48 | 48 |  |  |  |  |  | 20 | 28 |  |  | |
| ОГСЭ | 02 | История | | -, ДЗ | 58 | 10 | 48 | 48 |  |  |  |  | 32 | 16 |  |  |  | |
| ОГСЭ | 03 | Иностранный язык | | -,ДЗ,-, ДЗ, ДЗ | 190 | 24 | 166 |  | 166 |  |  |  | 32 | 34 | 32 | 36 | 32 | |
| ОГСЭ | 04 | Физическая культура | | З , З, З, З,З | 332 | 166 | 166 | 2 | 164 |  |  |  | 32 | 34 | 32 | 36 | 32 | |
| **ЕН** | **00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** | |  | **72** | **24** | **48** | **16** | **32** |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ЕН | 01 | Математика | | -, ДЗ | 72 | 24 | 48 | 16 | 32 |  |  |  | 32 | 16 |  |  |  | |
| **П.** | **00** | **Профессиональный цикл** | |  | **3761** | **1249** | **2512** | **1337** | **1145** | **30** |  |  |  |  |  |  |  | |
| **ОП.** | **00** | **Общепрофессиональные дисциплины** | |  | **1647** | **549** | **1098** | **560** | **538** |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ОП. | 01 | Экономика организации | | ДЗ | 63 | 21 | 42 | 24 | 18 |  |  |  |  |  |  | 42 |  | |
| ОП. | 02 | Правовое обеспечение профессиональной деятельности | | ДЗ | 72 | 24 | 48 | 30 | 18 |  |  |  |  |  |  | 48 |  | |
| ОП. | 03 | Бухгалтерский учет | | -, -, -, Э | 132 | 44 | 88 | 52 | 36 |  |  |  |  |  | 32 | 36 | 20 | |
| ОП. | 04 | Документационное обеспечение управления | | ДЗ | 54 | 18 | 36 | 24 | 12 |  |  |  |  |  | 36 |  |  | |
| ОП. | О5 | Финансы и валютно-финансовые операции организации | | -,ДЗ | 78 | 26 | 52 | 32 | 20 |  |  |  |  |  |  | 20 | 32 | |
| ОП. | 06 | Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | | -, ДЗ | 63 | 21 | 42 | 20 | 22 |  |  |  |  |  | 32 | 10 |  | |
| ОП. | 07 | Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда | | -,-,-, Э | 183 | 61 | 122 | 98 | 24 |  |  |  | 32 | 46 | 32 | 12 |  | |
| ОП. | 08 | Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации | | З, ДЗ, З, ДЗ, З, ДЗ | 315 | 105 | 210 |  | 210 |  |  |  | 32 | 52 | 32 | 46 | 48 | |
| ОП, | 09 | Безопасность жизнедеятельности | | -, ДЗ | 102 | 34 | 68 | 20 | 48 |  |  |  | 32 | 36 |  |  |  | |
| ОП. | 10 | *Кухни народов Поволжья* | | -, ДЗ | 105 | 35 | 70 | 46 | 24 |  |  |  |  |  | 22 | 48 |  | |
| **1** | **2** | **3** | | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | 17 | |
| ОП. | 11 | *Зарубежная кухня* | | -, -,ДЗ | 150 | 50 | 100 | 60 | 40 |  |  |  |  |  | 22 | 45 | *33* | |
| ОП. | 12 | *Технология трудоустройства* | | -, ДЗ | 60 | 20 | 40 | 30 | 10 |  |  |  |  |  |  |  | 40 | |
| ОП. | 13 | *Организация предпринимательской деятельности* | | -, ДЗ | 60 | 20 | 40 | 24 | 16 |  |  |  |  |  |  |  | 40 | |
| ОП. | 14 | *Русский язык и культура речи* | | ДЗ | 60 | 20 | 40 | 40 |  |  |  |  |  | 40 |  |  |  | |
| ОП | 15 | *Ассортимент и технология приготовления кулинарной и кондитерской продукции* | | -, Э | 150 | 50 | 100 | 60 | 40 |  |  |  | 40 | 60 |  |  |  | |
| ***ОП*** | ***16*** | ***Формирование ключевых компетенций цифровой экономики*** | | ***-,3*** | ***54*** | ***18*** | ***36*** | ***36*** |  |  |  |  |  | ***36*** |  |  |  | |
| ***ОП*** | ***17*** | ***Основы финансовой грамотности*** | | **-,-,-З** | **48** | **16** | **32** | **32** |  |  |  |  | **32** |  |  |  |  | |
| **ПМ.** | **00** | **Профессиональные модули** | |  | **2114** | **700** | **1414** | **762** | **622** | **30** |  |  |  |  |  |  |  | |
| **ПМ.** | **01** | **Организация питания в организациях общественного питания** | |  | **402** | **134** | **268** | **160** | **108** |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| **МДК.** | **01.01** | **Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания** | | **-, Э** | **132** | **44** | **88** | **48** | **40** |  |  |  |  | **60** | **28** |  |  | |
| УП | 01 | Учебная практика | | **ДЗ** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 20 | **12** |  |  | |
| ПП | 01 | Производственная практика (по профилю специальности) | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| **МДК** | **01.02** | **Организация и технология производства продукции общественного питания** | | **-, Э** | **198** | **66** | **132** | **88** | **44** |  |  |  |  | **60** | **72** |  |  | |
| УП | 02 | Учебная практика | | **ДЗ** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **20** | **36** |  |  | |
| ПП | 02 | Производственная практика (по профилю специальности) | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| **МДК** | **01.03** | **Физиология питания, санитария и гигиена** | | **Э** | **72** | **24** | **48** | **24** | **24** |  |  |  |  | **48** |  |  |  | |
| УП | 03 | Учебная практика | | **ДЗ** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **20** |  |  |  | |
| ПП | 03 | Производственная практика (по профилю специальности) | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| **ПМ.** | **02** | **Организация обслуживания в организациях общественного питания** | | **э** | **675** | **225** | **450** | **203** | **232** | **15** |  |  |  |  |  |  |  | |
| **МДК** | **02.01** | **Организация обслуживания в организациях общественного питания** | | **-, з** | **357** | **119** | **238** | **83** | **140** | **15** |  |  |  |  |  | **84** | **154** | |
| УП | 01 | Учебная практика | | **ДЗ** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **52** |  | |
| ПП | 01 | Производственная практика (по профилю специальности) | | **ДЗ** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **216** | **90** | |
| **МДК** | **02.02** | **Психология и этика профессиональной деятельности** | | -,з | **126** | **42** | **84** | **44** | **40** |  |  |  |  |  |  | **42** | **42** | |
| УП | 02 | Учебная практика | | ДЗ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 13 |  | |
| ПП | 02 | Производственная практика (по профилю специальности) | | ДЗ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | |
| **МДК** | **02.03** | **Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания** | | -, з | **192** | **64** | **128** | **76** | **52** |  |  |  |  |  |  | **39** | **89** | |
| **1** | **2** | **3** | | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | 17 | |
| УП | 03 | Учебная практика | | ДЗ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 13 |  | |
| ПП | 03 | Производственная практика (по профилю специальности) | | ДЗ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 63 | |
| **ПМ.** | **03** | **Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания** | |  | **108** | **36** | **72** | **21** | **36** | **15** |  |  |  |  |  |  |  | |
| **МДК** | **03.01** | **Маркетинг в организациях общественного питания** | | **Э** | **108** | **36** | **72** | **21** | **36** | 15 |  |  |  |  |  |  | **72** | |
| УП | 01 | Учебная практика | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПП | 01 | Производственная практика (по профилю специальности) | | **ДЗ** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 63 | |
| **ПМ.** | **04** | **Контроль качества продукции и услуг общественного питания** | | **э** | **203** | **63** | **140** | **74** | **66** |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| **МДК** | **04.01** | **Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия** | | Э | **71** | **19** | **52** | **30** | **22** |  |  |  |  |  |  |  | 52 | |
| УП | 01 | Учебная практика | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПП | 01 | Производственная практика (по профилю специальности) | | **ДЗ** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | |
| **МДК** | **04.02** | **Контроль качества продукции и услуг общественного питания** | | **з** | **132** | **44** | **88** | **44** | **44** |  |  |  |  |  |  |  | 88 | |
| УП | 02 | Учебная практика | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| ПП | 02 | Производственная практика (по профилю специальности) | | **ДЗ** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 | |
| **ПМ.** | **05** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** | |  | **602** | **194** | **416** | **245** | **171** |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| **МДК** | **05.01** | **Выполнение работы официанта (16399 Официант)** | | **-, Э** | **203** | **61** | **132** | **82** | **50** |  |  |  | 70 | 62 |  |  |  | |
| УП | 01 | Учебная практика | | **ДЗ** |  |  |  |  |  |  |  |  | 48 | 39 |  |  |  | |
| ПП | 01 | Производственная практика (по профилю специальности) | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| **МДК** | **05.02** | **Выполнение работы буфетчика (11301 Буфетчик)** | | **Э** | **63** | **21** | **42** | **21** | **21** |  |  |  | 42 |  |  |  |  | |
| УП | 02 | Учебная практика | | **ДЗ** |  |  |  |  |  |  |  |  | 48 |  |  |  |  | |
| ПП | 02 | Производственная практика (по профилю специальности) | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| **МДК** | **05.03** | **Выполнение работы бармена (11176 Бармен)** | | **-, -, Э** | **336** | **112** | **242** | **142** | **100** |  |  |  | 72 | 70 | 80 | 20 |  | |
| УП | 03 | Учебная практика | | **ДЗ** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 39 | 48 | 6 |  | |
| ПП | 03 | Производственная практика (по профилю специальности) | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| **Всего** | | | |  | **6591** | **2199** | **4392** | **2562** | **1793** | **30** | **612** | **792** | **576** | **828** | **576** | **864** | | **1080** |
| Военные сборы | | | |  | 35 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **35** |  | |  |
| **ПДП.** | **00** | | **Преддипломная практика** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 144 |
| **ГИА** | **00** | | **Государственная (итоговая) аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | 216 |
| **Консультации** на 1 студента по 4 часа в год  **Государственная (итоговая) аттестация**  **1.Программа базовой подготовки**  1.1 Дипломная работа  Выполнение дипломной работы с 14 мая по 9 июня (всего 4 недели)  Защита дипломной работы с 16 июня по 23 июня (всего 2 недели) | | | | | | | **Всего** | дисциплин и МДК | | | 612 | 792 | 480 | 690 | 480 | 564 | | 774 |
| Учебной практики | | | 0 | 0 | 96 | 138 | 96 | 84 | | 0 |
| Производственной практики/преддип. практика | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 216 | | 306/ 4 |
| Экзаменов | | | 1 | 3 | 1 | 3 | 2 | 4 | | 0 |
| Диф. зачетов | | | 1 | 9 | 0 | 8 | 2 | 6 | | 3 |
| зачетов | | | 0 | 0 | 2 | 1 | 2 | 1 | | 0 |

|  |  |
| --- | --- |
| **4. ПЕРЕЧЕНЬ НЕОБХОДИМЫХ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ И МАСТЕРСКИХ** | |
| № п/п | Наименование |
|
|  | **Кабинеты:** |
|
| 1. | гуманитарных социально-экономических дисциплин; |
|
| 2. | математики |
|
| 3. | иностранного языка; |
|
| 4. | Правового обеспечения профессиональной деятельности; |
|
| 5. | Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда |
|
|
| 6. | Физиологии питания и санитарии; |
| 7. | Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания |
| 8. | Экономики и финансов |
| 9. | Организации и технологии отрасли |
| 10. | Организации обслуживания в организациях общественного питания |
| 11. | Организации и технологии обслуживания в барах |
| 12. | Менеджмента и управления персоналом |
| 13. | маркетинга |
| 14. | Психологии и этики профессиональной деятельности |
| 15. | Бухгалтерского учета |
| 16. | Документационного обеспечения управления |
| 17. | безопасности жизнедеятельности; |
| 18. | Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия |
|  | **Лаборатории:** |
|
| 1 | Информационно-коммуникационных технологий; |
|
| 2 | Технологии приготовления пищи |
|
|
|  | **Спортивный комплекс:** |
| 1. | спортивный зал |
| 2. | открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий |
| 3. | стрелковый тир |
|  | **Залы** |
| 1 | библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 2 | Банкетный зал |
| 3 | актовый зал |

**7. ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ**

1. Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования «Саранский политехнический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 года № 465, зарегистрированный Министерством юстиции (рег.№32672 от 11 июня 2014 года). При изучении ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих получают рабочие профессии 16399 Официант, 11301 Буфетчик, 11176 Бармен.

2. Организация учебного процесса и режим занятий:

продолжительность учебной недели – 6 дней;

продолжительность занятий – урок 45 минут;

текущий контроль проводится в форме тестов, контрольных работ, рефератов, сообщений, лабораторных и практических работ;

формы проведения консультаций – групповые и индивидуальные;

учебная практика проводится на втором курсе концентрированно после изучения рабочего модуля, на третьем курсе рассредоточено путем чередования по дням недели, производственная практика проводится концентрированно после изучения модулей.

3. Зачеты и контрольные работы проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплин.

4. Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в объеме 4 часов на 1 студента на учебный год.

5. Вариативная часть в объеме 900 часов распределена на следующие дисциплины и профессиональные модули:

1. Организация предпринимательской деятельности - 40 ч.,
2. Технология трудоустройства – 40 ч.,
3. Русский язык и культура речи – 40 ч.,
4. Кухня народов Поволжья – 70 ч.,
5. Зарубежная кухня -100 ч.,
6. Ассортимент и технология приготовления кулинарной и кондитерской продукции -100 ч.
7. Профессиональный модуль «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих» - 474 ч.
8. *ОП.16 «Формирование ключевых компетенций цифровой экономики» в объеме» - 36 ч. включена дисциплина за счет вариативной части профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих» (согласно Письму Министерства образования Республики Мордовия №2149 от 29.04.2020 г.)*
9. *ОП.17Основы финансовой грамотности -32 ч.*

6.Промежуточная аттестация проводится или в конце семестра, если дисциплина заканчивается или переходит на второй семестр, или после изучения дисциплины, междисциплинарного курса или по окончании учебной и производственной практики. За экзамен по дисциплине или междисциплинарному курсу ставится оценка по пятибалльной системе, по физической культуре и по учебной и производственной практикам – «зачет».

7. Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

8. На предпоследнем курсе в период летних каникул с юношами проводятся военные сборы в размере 35 часов.

Зам. директора по УР и УМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.В. Носова

СОГЛАСОВАНО

Председатели предметных (цикловых) комиссий: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Н.Клешина

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.И.Альканова

Начальник отдела ПО МО РМ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.А.Куршева

1 курс