«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ РО «БТЖТиС»
_____ В.И. Удовицкий
Приказ №____ от «___» _____2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО
19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Ростовской области
«Батайского техникума железнодорожного транспорта и строительства»
(ГБПОУ РО «БТЖТиС»)

Квалификация:
Техник-технолог
Форма обучения – очная
Нормативный срок ППКРС – 3 года и 10 месяцев на базе основного общего образования с **получением среднего общего образования**
Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный
Год поступления: 2018 г.

ТП 1к

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 23 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 13 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
О.00	**Общеобразовательный цикл**		**2102**	**698**	**1404**	**861**	**0**	**612**	**792**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОДБ	**Базовые дисциплины**		**1579**	**524**	**1055**	**430**	**0**	**490**	**565**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.01	Русский язык	-,Э	117	39	78	70		34	44						
ОУД.02	Литература	-,ДЗ	175	58	117	71		51	66						
ОУД.03	Иностранный язык	-,ДЗ	176	59	117	71		73	44						
ОУД.04	Математика	-,Э	234	78	156	39		85	71						
ОУД.05	История	-,ДЗ	175	58	117	10		47	70						
ОУД.06	Физическая культура	З,ДЗ	176	59	117	110		51	66						
ОУД.07	ОБЖ	-,ДЗ	105	35	70	12		34	36						
ОУД.08	Физика	-,ДЗ	145	48	97	19		34	63						
ОУД.09	Обществознание (вкл. экономику и право)	-,ДЗ	162	54	108	12		42	66						
ОУД.10	География	-	57	18	39	8		39							
ОУД.11	Экология	-	57	18	39	8			39						
ОДП	**Профильные дисциплины**		**469**	**156**	**313**	**85**	**0**	**122**	**191**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.12	Информатика	-,ДЗ	150	50	100	55		34	66						
ОУД.13	Химия	-,Э	162	54	108	22		51	57						
ОУД.14	Биология	-,ДЗ	157	52	105	8		37	68						
ПОД	**Предлагаемые ОД**		**54**	**18**	**36**	**346**	**0**	**0**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.15	Астрономия	-,ДЗ	54	18	36	12			36						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**		**144**	**216**	**432**	**334**	**0**	**0**	**0**	**112**	**80**	**112**	**44**	**84**	**0**
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	72	24	48	0						48			
ОГСЭ.02	История	ДЗ	72	24	48	8				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,-,-,-,ДЗ	252	84	168	168				32	40	32	22	42	
ОГСЭ.04	Физическая культура	З,З,З,З,ДЗ	252	84	168	158				32	40	32	22	42	
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**		**384**	**128**	**256**	**80**	**0**	**0**	**0**	**118**	**138**	**0**	**0**	**0**	**0**
ЕН.01	Математика	ДЗ	81	27	54	30				54					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-	81	27	54	10					54				
ЕН.03	Химия	ДЗ	222	74	148	40				64	84				
ПП.00	**Профессиональный учебный цикл**		**4020**	**1004**	**3016**	**501**	**0**	**0**	**0**	**346**	**610**	**464**	**784**	**528**	**468**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**		**1056**	**352**	**704**	**175**	**0**	**0**	**0**	**346**	**34**	**56**	**148**	**230**	**74**
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	102	34	68	17				68					
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	96	32	64	16				64					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,ДЗ	174	58	116	29				82	34				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	159	53	106	26								106	
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	84	28	56	14								56	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	90	30	60	15				60					
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,ДЗ	186	62	124	31						56	68		
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	63	21	42	10									42
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	17								68	
	Вариативная часть		**276**	**92**	**184**			**0**	**0**	**72**	**0**	**0**	**80**	**0**	**32**
ОП.10	Основы предпринимательства	З	108	36	72	18				72					
ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании	ДЗ	120	40	80	20							80		
ОП.12	Адаптация выпускников на современном рчнке труда	З	48	16	32	8									32
ПМ.00	**Профессиональные модули**		**2964**	**652**	**2312**	**326**	**0**	**0**	**0**	**0**	**576**	**408**	**636**	**298**	**394**
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	Э(кв)	**324**	**60**	**264**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**264**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ	180	60	120	30					120				
УП.01		ДЗ	72		72						72				
ПП.01		-	72		72						72				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	Э(кв)	**324**	**60**	**264**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**264**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ	180	60	120	30						120			
УП.02		ДЗ	72		72							72			
ПП.02		-	72		72							72			
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	Э(кв)	**558**	**126**	**432**	**63**		**0**	**0**	**0**	**0**	**80**	**352**	**0**	**0**
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-,ДЗ	378	126	252	63						80	172		
УП.03		ДЗ	72		72								72		
ПП.03		-	108		108								108		
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Э(кв)	**450**	**102**	**348**	**51**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**64**	**284**	**0**	**0**
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,ДЗ	306	102	204	51						64	140		
УП.04		ДЗ	72		72								72		
ПП.04		-	72		72								72		
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	Э(кв)	**448**	**92**	**356**	**53**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**34**	**322**
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-,ДЗ	304	92	212	53								34	178
УП.05		ДЗ	72		72										72
ПП.05		-	72		72										72
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	Э(кв)	**464**	**128**	**336**	**57**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**264**	**72**
МДК.06.01	Управление структурным подразделением	ДЗ	356	128	228	57								228	
УП.06		ДЗ	36		36									36	
ПП.06		-	72		72										72

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ПМ.07	**Выполнение работ по рабочей профессии - повар 4 разряда**	Э(кв)	**396**	**84**	**312**	**42**	**0**	**0**	**0**	**0**	**312**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.07.01	Выполнение работ по рабочей профессии - повар 4 разряда	ДЗ	252	84	168	42					168				
УП.07		ДЗ	72		72						72				
ПП.07		-	72		72						72				
	Всего		**5966**	**1546**	**4420**	**1362**		**612**	**792**	**576**	**828**	**576**	**828**	**612**	**468**
ПДП	**Преддипломная практика**				4										4 нед.
ГИА	**Государственная (итоговая) аттестация**				6										6 нед.

Консультации 4 часа на одного обучающегося в год

Государственная (итоговая) аттестация:

1. Программа базовой подготовки:

1.1. Дипломный проект

Выполнение дипломного проекта с "___" по "___"

Защита дипломного проекта с "___" по "___"

1.2. Государственный экзамен _____

Всего								
дисциплин и МДК	**612**	**792**	**576**	**540**	**432**	**504**	**576**	**252**
учебной практики	**0**	**0**	**0**	**144**	**72**	**144**	**36**	**72**
производств. практики	**0**	**0**	**0**	**144**	**72**	**180**	**0**	**144**
экзаменов	**-**	**3**	**-**	**2**	**1**	**2**	**-**	**2**
дифф. зачетов	**-**	**9**	**4**	**5**	**3**	**6**	**6**	**3**
зачетов	**0**	**-**	**1**	**0**	**0**	**0**	**-**	**1**

2.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по предметам, дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломиая практика	Промежуточная аттестация	Государствеиная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	31	4	4	0	2	0	11	52
III курс	26	6	7	0	2	0	11	52
IV курс	23	3	4	4	1	6	2	43
Всего	119	13	15	4	7	6	35	199

3.Практика

№ п/п	Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Условия реализации	Семестр	Длительность в часах
1	ПМ.01 Организация процесса нриготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Учебная	Концентрированно	4	72
		Производственная	Концентрированно	4	72
2	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	Учебная	Концентрированно	5	72
		Производственная	Концентрированно	5	72
3	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	Учебная	Концентрированно	6	72
		Производственная	Концентрированно	6	108
4	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Учебная	Концентрированно	6	72
		Производственная	Концентрированно	6	72
5	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	Учебная	Концентрированно	8	72
		Производственная	Концентрированно	8	72

6	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.	Учебная	Концентрированно	7	36
		Производственная	Концентрированно	8	72
7	ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии – повар 4 разряда	Учебная	Концентрированно	4	72
		Производственная	Концентрированно	4	72
				Всего	**1008**

Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в ГБПОУ РО «БТЖТИС» создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы студентов, предусмотренных учебным планом, и соответствующая действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для подготовки по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в соответствии с ФГОС СПО в ГБПОУ РО «БТЖТИС» имеются:

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;

микробиологии, санитарии и гигиены;

метрологии и стандартизации.

учебный кондитерский цех.

учебный кулинарный цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области "Батайского техникума железнодорожного транспорта и строительства» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г, **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**;

- В соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования» код профессии 19.02.10. Корректировка учебного плана на 2015г. проводиться на основании приказов Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015г. № 247, от 25 марта 2015г. № 272, от 9 апреля 2015г. № 389 , от 9 апреля 2015г. № 390 и от 9 апреля 2015г. №391 «Об изменениях в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) начального профессионального образования/среднего профессионального образования, одобренного научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» (протокол № 1 от «03» февраля 2011 года);

- Рекомендации по организации нолучения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

Организация учебиого процесса и режим занятий.

Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности СПО **19.02.10 «Техпология иродукцнн общественного питаиия»** на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Начало учебных занятий – 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса; продолжительность каникул - при обучении 3 года 10 месяцев - 35 недель (11 недель на первом, 11 на втором курсах, 11

на третьем курсе и 2 недели в зимний период на четвертом курсе), что соответствует ФГОС (не менее 10 недель в учебном году);

Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Продолжительность занятий 45 мин.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Формы и процедуры текущего контроля знаний: тестовые, контрольные, самостоятельные работы;

Организация консультаций – из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций групповые, индивидуальные, письменные, устные. При наполняемости группы в количестве 25 обучающихся 100 часов на учебный год. На полный курс обучения 300 часов.

Учебная практика проводится рассредоточено; производственная практика – концентрированно;

Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации студентов, формы итоговой аттестации, порядок подготовки и проведение – согласно локальных актов ГБПОУ РО «БТЖТиС».

Лабораторные и практические занятия по профессиональным модулям и МДК: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции; ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы; МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов; МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов; М.07 Выполнение работ по рабочей профессии - повар 4 разряда; МДК.07.01 Выполнение работ по рабочей профессии - повар 4 разряда проводятся на базе ГБПОУ РО «БТЖТиС» в мастерской. По окончании изучения каждого МДК проводится дифференцированный зачет, по окончании изучения профессионального модуля проводится экзамен (квалификационный).

Общеобразовательный цикл.

Реализация ФГОС среднего общего образования (профильное обучение), в пределах ППССЗ осуществляется в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (утверждены приказом Минобразования России от 9 марта 2004 г. № 1312 в редакции приказа Минобрнауки России от 20.08.08. № 241 и от

30.08.2010г. №889), Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 (ред. от 15.12.2014) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200), Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. Профиль обучения – естественнонаучный.

Нормативный срок освоения ППССЗ, для лиц, обучающихся на базе основного общего образования увеличивается на 52 недели из расчёта: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 39 недель, что соответствует 1404 часам, 2 недели промежуточной аттестации и 11 недель каникулярного времени.

В соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, на программы общеобразовательный цикл отведено 1404 часа. При этом на дисциплину ОУД.06 Физическая культура еженедельно выделено 2 часа (приказ Министерства образования и науки РФ от 30 августа 2010 г. № 889).

Общеобразовательная подготовка осуществляется концентрировано на 1 курсе. Общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено на 1 курсе одновременно с освоением ППССЗ. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения профильных, общих гуманитарных, социально-экономических, математических и естественнонаучных дисциплин, общепрофессионального цикла, а также профессиональных модулей профессионального цикла ППССЗ.

Введены дополнительные учебные дисциплины - ОП.10 Основы предпринимательства - 72 часа, ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании - 80 часов, ОП.12 Адаптация выпускников на современном рынке труда – 32 часа.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

По русскому языку, математике экзамены проводятся в письменной форме, по Химии - в устной форме.

Формирование вариативной части ППССЗ.

Вариативная часть циклов ППКРС согласно ФГОС составляет 864 часа.

Вариативная часть циклов ППКРС распределена на увеличение обязательной части циклов ППКРС:

Предлагаемые дисциплины:

Астрономия – 36 часов

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл:

Иностранный язык – 6 часов;

Физическая культура – 6 часов.

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл:

Химия – 48 часов.

Общепрофессиональный дисциплины:

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 21 час;

Физиология питания – 17 часов;

Организация хранения и контроль запасов и сырья – 70 часов;

Информационные технологии в профессиональной деятельности – 60 часов;

Метрология и стандартизация – 10 часов;

Правовые основы профессиональной деятельности – 14 часов;

Основы экономики, менеджмента и маркетинга – 74 часа;

Безопасность жизнедеятельности – 22 часа;

Основы предпринимательства – 72 часа;

Бухгалтерский учет в общественном питании – 80 часов;

Адаптация выпускников на современном рынке труда – 32 часа.

Профессиональные модули:

МДК.03.01 – 60 часов;

МДК.04.01 – 60 часов;

МДК.05.01 – 68 часов;

МДК.06.01 – 84 часа;

МДК.07.01 – 24 часа.

Вариативная часть профессионального модуля в количестве использована для углубленного изучения специфики пищевого производства на предприятиях соцпартнера ОАО «Плодоовощторг» г. Батайска и области.

Основанием для распределения вариативной части ППССЗ являются:

- необходимость расширения базовых знаний обучающихся для освоения профессиональных модулей и углубления освоения профессиональных модулей;

- обеспечение конкурентноспособности на рынке труда;

- внедрение международных стандартов подготовки квалифицированных специалистов с учетом передового международного опыта движения WorldSkills, на основании компетенций WorldSkills и с учетом профессионального стандарта.

Формы проведения промежуточной аттестации.

Формами промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются – дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный) в соответствии с учебным планом. Формы контроля по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. По некоторым дисциплинам возможно проведение комплексного дифференцированного зачета или экзамена.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобождённый от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачёта или дифференцированного зачёта проводится за счёт часов, отведённых на освоение соответствующих модуля или дисциплины. По междисциплинарным курсам проводятся дифференцированные зачеты, а по окончании профессиональных модулей - экзамены (квалификационные), которые представляют собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. По итогам проверки принимается решение о возможном присвоение выпускнику определённой квалификации.

Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированной у него компетенций, определённых в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. Итогом проверки производственной практики является дифференцированный зачёт.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов -10.

Формы проведения государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа), обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные.