

СОГЛАСОВАНО:



Утверждаю



Утверждаю



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена  
ТАМBOBCKOE OБЛACTHOЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ"  
Наименование образовательного учреждения (организации)  
по специальности среднего профессионального образования  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
код наименование специальности

на базе основного общего образования (с получением среднего общего образования)

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения      Очная      нормативный срок освоения ППССЗ      4г 10 м      год начала подготовки по УП      201\_\_

профиль получаемого профессионального образования      Социально-экономический

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016      № 44828      при реализации программ среднего (полного) общего образования

# 1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО НЕДЕЛЯМ Для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курсы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август									
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4										
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			
2																																																						
3																																																						
4																																																						

Обозначения:

Теоретическое обучение

А Промежуточная аттестация

У Учебная практика

П Производственная практика (по профилю специальности)

Д Производственная практика (преддипломная)

К Каникулы

Δ Подготовка к итоговой государственной аттестации

Г Итоговая аттестация

\*  Неделя отсутствует

## 2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам		Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Преддипломная практика	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
	1	2							
I курс	39	-	8	10	2	-	-	11	52
II курс	21	-	6	8	2	-	-	11	52
III курс	27	-	5	10	2	-	-	10	52
IV курс	14	-	5	10	2	-	-	2	43
Всего	101	-	19	28	7	-	-	34	199

## 2. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе подготовки специалистов среднего звена

### 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев

Индекс	ПА	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Объем образовательной программы (час./нед.)	Самост. наг. р/звк обуч.	Занятия во взаимодействии с преподавателем																			
					Всего	В том числе:			1 сем.		2 сем.		3 сем.		4 сем.		5 сем.		6 сем.		7 сем.		8 сем.	
						лаборн. практ. занятия	курсов. работа (проект)	и др.	1 па	2 па	1 па	2 па	1 па	2 па	1 па	2 па	1 па	2 па	1 па	2 па	1 па	2 па		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16									
<b>ВСЕГО:</b>					5328				0	-18	30	14	14	-16	-16									
О.00	Общеобразовательный цикл		5940	124	5816	3318	20	576	810	546	814	598	848	560	452									
ОДб.00	Базовые дисциплины		1404	0	1404	480		576	636	53	0	39	100	0	0									
ОДб.01.01	2/Э Русский язык и литература. Русский язык		949	0	1124	384		396	636	53	0	39	0	0	0									
ОДб.01.02	2/ДЗ Русский язык и литература. Литература		78		78	40		32	46															
ОДб.02	2/ДЗ Иностранный язык		117		117	117		38	79															
ОДб.03	2/ДЗ, 3/ДЗ Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия		156		156	-		52	51	53														
ОДб.04	2/ДЗ Физика		97		97	18		32	65															
ОДб.05	2/ДЗ История		117		117	-		44	73															
ОДб.06	6/кр Обществознание (вкл. экономику и право)		108		108	-		36	72															
ОДб.7	2/ДЗ Физическая культура		117		117	109		48	69															
ОДб.8	2/ДЗ ОБЖ		70		70	20		32	38															
ОДб.9	2/кр География		72		72	6		38	34															
ОДб.10	2/кр Экология		36		36	-		36	36															
ОДб.11	5/кр Астрономия		39		39	18																		
ОДП.00	Профильные дисциплины		455	0	280	96		180	0	0	0	0	0	0	0									
ОДП.12	6/дз Информатика		100		100	74																		
ОДП.13	1/Э Химия		108		108	28		108																
ОДП.14	1/Э Биология		72		72	14		72																
<b>П.00</b> Профессиональная подготовка																								

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социальный-экономический цикл	540	0	540	390	0	0	0	81	70	202	112	47	28
ОГСЭ.01	Основы философии	48		48	6						48			
ОГСЭ.02	История	48			6							48		
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	172		172	172			49	39	52	32			
ОГСЭ.04	Физическая культура	164	0	164	164			32	31	26	32		28	15
ОГСЭ.05	Психология общения	44		44	14					44				
ОГСЭ.06	Основы корпоративной культуры/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	32		32	14					32				
ОГСЭ.07	Эффективное поведение на рынке труда/Основы интеллектуального труда	32		32	14								19	13
ЕН.00	Математические и общие естественнонаучные науки	180	12	168	54	0	0	45	87	0	0	0	0	36
ЕН.01	Химия	144	12	132	36			45	87					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	36		36	18									36
ОП.00	Общепрофессиональные науки	648	44	604	314	0	142	60	0	68	126	0	0	208
ОП.01.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	8	56	32		56							
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	8	88	34		28	60						
ОП.03.	Техническое оснащение организаций питания	64	6	58	28		58							
ОП.04.	Организация обслуживания	64	6	58	34							58		
ОП.05.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	8	88	42									88
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32		32	6									32
ОП.07.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	8	88	72									88
ОП.08	Охрана труда	32		32	10					32				

ОП.09	6/зз	Безопасность жизнедеятельности	68	68	48									68	
ОП.10.вар	5/кп	Основы финансовой грамотности	36	36	8								36		
<b>ПМ.00</b>		<b>Профессиональный цикл</b>	<b>2556</b>	<b>68</b>	<b>2488</b>	<b>2080</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>307</b>	<b>657</b>	<b>289</b>	<b>510</b>	<b>513</b>	<b>180</b>
ПМ.01	4/Эв.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блгод. кулинарных изделий сложного ассортимента	356	10	346	260		0	32	206	108	0	0	0	0
МДК.01.01	2/Э	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32		32	8			32						
МДК.01.02	3/Э, сам-но - 10 час	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	108	10	98	36			98						
УП.01.	3/дз	Учебная практика	108		108	108				108					
ПП.01.	3/дз	Производственная практика	108		108	108					108				
<b>ПМ.02</b>	6/Эв.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	480	16	464	364		0	0	0	74	210	180	0	0
МДК.02.01	4/дз	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34		34	6					34				
МДК.02.02	5/дз, сам-но: 4/6 час., 5/10 час.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	158	16	142	70					40	102			
УП.02.	5/дз	Учебная практика	108		108	108						108			
ПП.02.	6/дз	Производственная практика	180		180	180							180		









3. Перечень специальных помещений по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Наименование
1	кабинеты: социально-экономических дисциплин;
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	иностранного языка;
4	информационных технологий в профессиональной деятельности;
5	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
6	экологических основ природопользования;
7	технологии кулинарного и кондитерского производства;
8	организации хранения и контроля запасов и сырья;
9	организации обслуживания;
10	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	ЛАБОРАТОРИИ:
1	химии;
2	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
3	учебный кондитерский цех.
	СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС;
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полусы препятствий
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
4	тренажерный зал
	ЗАЛЫ:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

**4. Повсניתельная запись**  
**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Учебный план (далее УП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) (далее – ФГОС СПО), а также с Примерной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Примерная программа: Организация разработки учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Нормативные основания для разработки УП:

- Федеральныи закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар» (зарегистрирован Министерством Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 «Кондитер» (зарегистрирован Министерством Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

1.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

*Специалист по поварскому и кондитерскому делу.*

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 часов.

## 2. ФОРМИРОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ИССС

Согласно ФГОС: устанавливается соотношение обязательной части основной образовательной программы СПО и части, формируемой участниками образовательных отношений (вариативной части). Причем, обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III ФГОС СПО, и должна составлять для специальностей не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. **Вариативная часть** образовательной программы составляет 30 процентов и дает возможность расширения основательных (их) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации или сочетанию квалификаций, углубления подготовки обучающихся для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

В общепрофессиональном цикле за счет **вариативной части** введены дисциплины:

**ОП.10. Основы финансовой грамотности** (с целью углубления освоения общей компетенции ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере);

**Согласно ФГОС:** при формировании образовательной программы образовательная организация должна предусматривать включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся и лиц с ограниченными возможностями здоровья, с этой целью введены дисциплины: **ОТСЭ.06 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний; ОТСЭ.07 Основы инклюзивного труда.** Реализация указанных дисциплин производится по индивидуальному учебному плану (для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья).

Для остальных лиц предусмотрены такие дисциплины как:

**ОТСЭ.06 Основы корпоративной культуры** (с целью углубления освоения общей компетенции ОК.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами);

**ОТСЭ.07 Эффективное поведение на рынке труда** (с целью углубления освоения общей компетенции ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере);

## Распределение вариативной части (1296 час.)

Код УД, ПМ, МДК	Наименование УД, МДК	По ПОП	Количество часов (вариативной)	Количество часов (вариативной/аудиторной)	Нагруженность
БД.00	Общепрофессиональный цикл			1404	
ОД6.01.01	Русский язык и литература. Русский язык			78	-
ОД6.01.02	Русский язык и литература. Литература			117	-
ОД6.02	Иностранный язык			117	-
ОД6.03	Математика: алгебра, начала математического			156	-

Физика	016.04	97	-	-
История	016.05	117	-	-
Обществознание (вкл.экономику и право)	016.06	108	-	-
Физическая культура	016.7	117	-	-
ОБЖ	016.8	70	-	-
География	016.9	72	-	-
Экология	016.10	36	-	-
Астрономия	016.11	39	-	-
Информатика	016.12	100	-	-
Химия	016.13	108	-	-
<b>016.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	540	+64	-
016.01	Основы философии	36	-	+12
016.02	История	36	-	+12
016.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	164	-	+8
016.04	Физическая культура	164	-	-
016.05	Психология общения	32	-	+12
016.06	Основы корпоративной культуры/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-	-	-
016.07	Эффективное поведение на рынке труда/Основы	-	-	+32
ЕН.00	<b>Естественнонаучный цикл</b>	180	-	+32
ЕН.01	Химия	144	-	-
ЕН.02	Экологические основы природопользования	36	-	-
<b>016.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	612	648	+36
011.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	-	-
011.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	-	-
011.03	Техническое оснащение организаций питания	64	-	-
011.04	Организация обслуживания	64	-	-
011.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	-	-
011.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32	-	-
011.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	-	-
011.08	Охрана труда	32	-	-
011.09	Безопасность жизнедеятельности	68	-	-
011.10	Основы финансовой грамотности	36	-	+36
<b>116.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	1728	2556	+828
116.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов или блюд	212	356	+144
116.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	-	-
116.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	-	+72
116.01.01	Учебная практика	72	-	+36
116.01.01	Проевлективная практика	72	-	+36
116.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и реализации кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, а также форм обслуживания	336	-	+144
116.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	-	-
116.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	86	-	+72

УП.02.	Учебная практика	72	108	+36
ПП.02.	Производственная практика	144	180	+36
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных блюд.	212	356	+144
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	32	-
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	36	108	+72
УП.03.	Учебная практика	36	108	+72
ПП.03.	Производственная практика	108	108	-
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков асортимента в горячих десертов, напитков асортимента	176	284	+108
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков асортимента	32	32	-
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков асортимента	36	72	+36
УП.04.	Учебная практика	36	72	+36
ПП.04.	Производственная практика	72	108	+36
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий, закусок	264	408	+144
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий	32	32	-
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий	52	124	+72
УП.05.	Учебная практика	72	108	+36
ПП.05.	Производственная практика	108	144	+36
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подразделения персонала	204	312	+108
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подразделения персонала	96	132	+36
УП.06.	Учебная практика	-	36	+36
ПП.06.	Производственная практика	108	144	+36
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего "Товар"	180	180	-
УП.07.	Учебная практика	72	72	-
ПП.07.	Производственная практика	108	108	-
ПМ.08	Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего "Кондитер"	180	180	+36
УП.08.	Учебная практика	72	72	-
ПП.08.	Производственная практика	108	108	+36
ГИА.00	Итого	144	144	-
классификационная работа		6	6	-
аттестация: защита выпускной		6	6	-
Государственная итоговая		6	6	-
Итого		144	144	-
		1296		

### 3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩИХСЯ

Согласно ФГОС: в общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) выделяется объем работ обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и освоения учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы. в очно-заочной форме обучения - не менее 25 процентов.

В данном учебном плане объем работ обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет 96% от объема учебных циклов образовательной программы, следовательно, самостоятельная работа обучающихся составляет 3%.

### 4. ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ

Согласно ФГОС: в профессиональном цикле образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785) по СПССЗ реализуются учебная практика и производственная практика, которая разделяется на производственную практику (по профилю специальности) и преддипломную практику.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как в несколько периодов, так и распределенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

В настоящем учебном плане на проведение практик выделяется 66 % (с учетом рекомендаций Примерной основной образовательной программы).

### 5. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ

Реализация ФГОС среднего общего образования в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО №06-259 от 17.03.2015г. «Рекомендации по организации получения среднего 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». В соответствии со спецификой СПССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело - социально-экономический профиль.

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах СПССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляет 52 недели. С учетом этого срок обучения по СПССЗ увеличивается на 82 недели, в том числе: 57 недель - теоретическое обучение, 3 - недели промежуточная аттестация, 22 недели - канникулы. Общеобразовательную подготовку студенты осваивают одновременно с профессиональными модулями, дисциплинами общепрофессионального цикла.

Для реализации среднего образования в пределах ППСЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское было заключен договор «О сетевой форме реализации образовательной программы» б/н от 09.01.2018г. с МБОУ «Уваровщинская сош».

## 6. ТРЕБОВАНИЯ

### ПО РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИН ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА, БЕЗОПАСНОСТЬ

#### ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Общий объем дисциплины «Физическая культура» не может быть менее 160 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения должно предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девятик может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ междисциплинарных знаний.

## 7. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Формы проведения промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, контрольная работа, экзамен (квалификационный) доводится до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Промежуточная аттестация обучающихся проводится в конце каждого семестра. Для аттестации обучающихся на соответствия их персональных достижений поэтапным требованиям ППСЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющих оценить знания, умения и освоение компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются на заседании предметной (интовой) комиссии. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в следующих направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенции обучающихся; для юношей – оценка результатов освоения основ военной службы.

## 8. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект)). По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и (или) государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

Согласовано:

Заместитель директора по УР

Яничникова Н.М.

Председатель ППК

Федотова Е.В.