

СОГЛАСОВАНО:



Утверждаю
Директор ТОГАПОУ
«Аграрно-промышленный колледж»
Злобин Антон Андреевич



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)

ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ"
наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 **ПОВАР, КОНДИТЕР**

код

наименование профессии

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

квалификация: ПОВАР, КОНДИТЕР

форма обучения
УП

Очная

нормативный срок освоения ППКРС 3 года 10 мес. год начала подготовки по 2023

Приказ об утверждении ФГОС № 1569 от 09.12.2016г.

1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО НЕДЕЛЯМ

К у р с ы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август											
	2-8	10-15	17-22	24-29	1-6	8-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-01	03-08	10-15	17-22	24-29	31-05	07-12	14-19	21-26	28-02	04-09	11-16	18-23	25-02	04-09	11-16	18-23	25-03	01-06	08-13	15-20	22-27	20-04	06-11	13-18	20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	24-29	01-06	08-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-31				
	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				
1																	У	К	К															У	А	А	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
2																У	А	К	К								А	У	У	У	У	У	У	У	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3																		К	К														У	У	А	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
4													У	У	Т	Т	А	К	К			А	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
Обозначения:						Теоретическое обучение								А				Промежуточная аттестация										У				Учебная практика										Т				Производственная практика (по профилю специальности)										
					*	Неделя отсутствует								К				Каникулы										Г				Государственная итоговая аттестация																								

2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	35	2	2	1		12	52
II курс	25	8	5	2		12	52
III курс	33	2	6	1		10	52
IV курс	14	2	21	2	2	2	43
Всего	107	14	34	6	2	36	199

3. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе подготовки квалифицированных рабочих (служащих)

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

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. нагрузка обуч.	Занятия во взаимодействии с преподавателем				1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
									0 па	1па	1 па	1 па	0 па	1 па	1 па	1 па
					Всего	В том числе			17	22	16	23	17	24	16	21
В т.ч. практической подготовки	лабор.и практ. занятий	курсов. работа (проект)	612	792		576	828	612	864	576	756					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ВСЕГО:			5904	102	5802		1590	0	604	776	566	818	596	846	552	756
ОД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины		2052	0	2052	837	837	0	432	387	322	203	293	347	68	0
ОД.01	2/кр, 3/Э	Русский язык	114		114	40	40		39	35	40					
ОД.02	4/дз	Литература	171		171	97	97			40	60	71				
ОД.03	6/дз	История	136		136	20	20						52	84		
ОД.04	6/дз	Обществознание	100		100	10	10						36	64		
ОД.05	6/дз, 7/дз	География	72		72	8	8							40	32	
ОД.06	5/дз	Иностранный язык	144		144	144	144					26	23	59	36	
ОД.07	2/Э, 3/Э	Математика	245		245	100	100		104	97	44					

ОП.05.	5/кр	Основы калькуляции и учета	32	2	30	12	12						30			
ОП.06	1/дз	Охрана труда	36	2	34	10	10		34							
ОП.07.	8/кр	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	2	34	36	36								22	12
ОП.08	6/дз	Безопасность жизнедеятельности	36	2	34	18	18							34		
ОП.09	8/дз	Физическая культура	40	0	40	40	40								28	12
ОП.10	8/дз	Информационные технологии в профессиональной деятельности	36	2	34	30	30								22	12
ОП.11	8/кр	Экологические основы природопользования	36	2	34	12	12								22	12
ОП.12	8/кр	Основы финансовой грамотности	36	2	34	8	8								22	12
ОП.13	5/кр	Основы корпоративной культуры/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36	2	34	12	12						34			
ОП.14	8/кр	Эффективное поведение на рынке труда /Психология личности и профессиональное самоопределение	36	2	34	12	12								28	6
ПМ.00	Профессиональный цикл		3060	76	2984	2272	508	0	70	389	244	615	205	465	312	684
ПМ.01	8/Э	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	540	12	528	412	88	0	70	278	0	0	0	0	0	180
МДК.01.01	1/дз	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	2	34	18	18		34							

МДК.01.02	2/э	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	180	10	170	70	70			170						
УП.01.	2/дз	Учебная практика	72		72	72			36	36						
ПП.01.	8/дз	Производственная практика	252		252	252			0	72						180
ПМ.02	8/э	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	738	14	724	548	116	0	0	111	134	245	54	0	0	180
МДК.02.01	2/дз	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	2	34	16	16			34						
МДК.02.02	2/кр, 4/Э Сам-но: 2/4; 3/4; 4/4	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	270	12	258	100	100			77	98	83				
УП.02.	4/дз	Учебная практика	144		144	144					36	108				
ПП.02.	4\дз, 8\дз	Производственная практика	288		288	288						54	54			180
ПМ.03	8/э	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	786	16	770	620	116	0	0	0	0	0	151	403	72	144

[illegible]

ПМ.05	8/Э	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	492	12	480	346	94	0	0	0	110	370	0	0	0	0
МДК 05.01	3/дз	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	2	34	14	14				34					
МДК 05.02 Сам-но: 3/4; 4/6	4/э	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	204	10	194	80	80				76	118				
УП.05.	4/дз	Учебная практика	144		144	144						144				
ПП.05.	4/дз, 8/дз	Производственная практика	108		108	108						108				
УП.00.		Учебная практика	504	0	504		0		36	36	36	252	0	72	72	0
ПП.00.		Производственная практика	1260	0	1260		1188		0	72	0	162	54	216	72	684
ПА.00		Промежуточная аттестация	144	0	144											
ГИА.00		Государственная итоговая аттестация	72	0	72											
ВСЕГО:			5904	102	5802	3354	1590	0	604	776	566	818	596	846	552	756

Консультации по 4 час. на обучающегося в год

Государственная итоговая аттестация

Демонстрационный экзамен с _____ по _____

- всего - 2 недели:

Дисциплин и МДК	568	668	530	404	542	558	408	72
Самост. работа	8	16	10	10	16	18	24	0
Учебной практики	36	36	36	252	0	72	72	0
Производственной практики	0	72	0	162	54	216	72	684
Экзаменов	0	4	3	3	0	3	2	3
Диф. зачетов	3	2	3	3	3	7	1	8
Зачетов	0	0	0	0	0	0	0	0

3. Перечень специальных помещений по профессии СПО

43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
	КАБИНЕТЫ:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	Товароведения продовольственных товаров;
4	Технологии кулинарного и кондитерского производства;
5	Технологии кулинарного и кондитерского производства;
6	Иностранного языка;
7	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8	Технического оснащения и организации рабочего места
	ЛАБОРАТОРИИ:
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	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
4	Тренажерный зал
	ЗАЛЫ:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актальный зал

4. Пояснительная записка

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Учебный план (далее УП) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), а также с Примерной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Примерная программа:

Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Нормативные основания для разработки УП:

- Федеральный 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 основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. n 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный № 66211);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции 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 юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).
- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 885/390 (зарегистрирован

1.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар - кондитер

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа.

2. ФОРМИРОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ПКРС

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 (для профессий - не более 80 процентов) от общего объема времени, отведенного на ее освоение. **Вариативная часть** образовательной программы соответственно - не менее 30 процентов (не менее 20%,) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации или сочетанию квалификаций, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть распределена следующим образом:

Код УД, ПМ, МДК	Наименование УД, МДК	Количество часов (аудит. нагрузки/ ауд.нагрузки во взаимод.с преподавателем)		Количество часов (вариативной нагрузки/ ауд.нагрузки во взаимод.с преподавателем)
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	2052		-
ПА.	Промежуточная Аттестация	108 час.		-
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	504	478	180/170
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	34	0/0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	34	0/0
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	34	0/0
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	34	0/0
ОП.05.	Основы калькуляции и учета	32	30	0/0
ОП.06	Охрана труда	36	34	0/0
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	34	0/0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	34	0/0
ОП.09	Физическая культура	40	40	0/0
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной	36	34	36/34
ОП.11	Экологические основы природопользования	36	34	36/34
ОП.12	Основы финансовой грамотности	36	34	36/34
ОП.13	Основы корпоративной культуры/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36	34	36/34
ОП.14	Эффективное поведение на рынке труда /Психология личности и профессиональное самоопределение	36	34	36/34
ПМ.00	Профессиональные модули	3060	2984	1008/720

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	504	492	256/112
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	34	4/4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	180	170	108/108
УП.01.	Учебная практика	72	72	0/0
ПП.01.	Производственная практика	216	216	144/144
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	702	688	146/146
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	34	4/4
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	270	258	142/142
УП.02.	Учебная практика	144	144	0/0
ПП.02.	Производственная практика	252	252	0/0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации	606	590	298/154
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и	48	44	16/0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к	234	222	138/138
УП.03.	Учебная практика	72	72	0/0
ПП.03.	Производственная практика	252	252	144/144
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	468	446	228/228
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	36	34	4/4
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	216	196	152/152
УП.04.	Учебная практика	72	72	0/0
ПП.04.	Производственная практика	144	144	72/72
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	600	588	80/80
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	34	4/4
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	204	194	76/76
УП.05.	Учебная практика	144	144	0/0
ПП.05.	Производственная практика	216	216	0/0
ПА.	Промежуточная аттестация	108		
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация: защита выпускной квалификационной работы	72 час.		-
	ИТОГО:	2724/3282		1188/1188

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

ОП.10. Информационные технологии в профессиональной деятельности (с целью реализации и освоения общей компетенции ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности);

ОП.11. Экологические основы природопользования (с целью реализации и освоения общей компетенции ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях);

ОП.12. Основы финансовой грамотности (с целью реализации и 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 инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, с этой целью введены дисциплины: **ОП.13 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний; ОП.14 Психология личности и профессиональное самоопределение. Реализация указанных дисциплин производится по индивидуальному учебному плану** (для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья).

Для остальных лиц предусмотрены такие дисциплины как:

ОП.13 Основы корпоративной культуры (с целью реализации и освоения общей компетенции ОК.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами);

ОП.14 Эффективное поведение на рынке труда (с целью реализации и освоения общей компетенции ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере);

3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩИХСЯ

Согласно ФГОС: в общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. На проведение учебных занятий и практик при освоении 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 работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет 97% от объема учебных циклов образовательной программы, следовательно, самостоятельная работа обучающихся составляет 3%.

4. ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

Согласно ФГОС: в профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

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

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

В настоящем учебном плане на проведение практик выделяется 55% (с учетом рекомендаций Примерной основной образовательной программой).

5. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ

Реализация ФГОС среднего общего образования в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с Реализация ФГОС среднего общего образования в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с:

- Приказом Минпросвещения России от 23.11.2022г. № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
- Письмом Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 01.03.2023г. № 05-592 « О направлении рекомендаций»;

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ППКРС составляет 71 неделя. С учетом этого срок обучения по ППКРС увеличивается на 52 недели, в том числе: 57 недель – теоретическое обучение, 3 – недели промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы.

Общеобразовательную подготовку студенты осваивают одновременно с профессиональными модулями, дисциплинами общепрофессионального цикла.

6. ТРЕБОВАНИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИН ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА, БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 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 девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

7. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Формы проведения промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, контрольная работа, экзамен (квалификационный) доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Промежуточная аттестация обучающихся проводится в конце каждого семестра. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющих оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются на заседании предметной (цикловой) 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 в виде **демонстрационного экзамена**.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

Заместитель директора по УР _____ Н.М.Яичникова

Председатель ПЦК _____ А.В.Сулина

