

СОГЛАСОВАНО:

Генеральный директор  
ООО «УПК Агроколледж»

/Панкратов В.А./

«    »    2024г.

Утверждаю

Директор

ТОГБОУ «Инжавинская школа-интернат  
для обучающихся с ограниченными  
возможностями здоровья»

Щабанова Наталья Ивановна

2024г.

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



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)

ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АУТОНОМНОЕ 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)

**в рамках ФП ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ**

квалификация:    ПОВАР, КОНДИТЕР

форма обучения  
УП

Очная

нормативный срок освоения ППКРС    3 года 10 мес.    год начала подготовки по    2024

Приказ об утверждении ФГОС    № 1569 от 09.12.2016г.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,**  
**ФП ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ, очная форма обучения, срок обучения - 2 года 10 мес.,**  
**квалификация -Повар, Кондитер**

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Курс	Объем образовательной программы, ак.ч.		По семестрам (всего)	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Самостоятельная работа	Лабораторно-практические занятия	Промежуточная аттестация		Обязательная часть, ак.ч.	Вариативная часть, ак.ч.		1 курс		2 курс		3 курс	
														1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2		3	4	5	6	7		8	9			По плану:	612	828	612	828	576	792
													По факту:	612	828	612	828	576	792
													Разница:	0	0	0	0	0	0
														17 н	23 н	17 н	23 н	16 н	22 н
														0 па	1 па	0 па	1 па	1 па	1 па
ООД.00	<b>Общеобразовательные дисциплины</b>		1476	496	1404	0	0	496	72		0	0	139 2	514	394	266	158	36	36

ООД.01	Русский язык	2/Э	72	10	54			10	18	1,2			54	28	26				
ООД.02	Литература	2//дз	108	20	108			20		1,2			108	64	44				
ООД.03	История	2/Э	146	16	134			16	12	2			134	64	70				
ООД.04	Обществознание	1/дз	72	8	72			8		2,3			72	72					
ООД.05	География	6/кр	72	8	72			8		3			72					36	36
ООД.06	Иностранный язык	4/дз	144	144	144			144		2,3			144	42	40	34	28		
ООД.07	Математика	2/Э, 3/дз	250	30	232			30	18	1, 2			232	96	80	56			
ООД.08	Информатика	4/дз	132	100	132			100		2			132			56	76		
ООД.09	Физическая культура	2/дз	72	72	72			72		1, 2			72	34	38				
ООД.10	ОБЗР	3/дз	68	6	68			6		1			68			68			
ООД.11	Физика	2/Э	108	20	96			20	12	2			96	50	46				
ООД.12	Химия	4/Э	118	20	106			20	12	1			106			52	54		
ООД.13	Биология	2/дз,	82	12	82			12		1			70	32	50				
ООД.14	Индивидуальный проект	1/ИП	32	30	32			30		1			32	32					
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>646</b>	<b>372</b>	<b>608</b>	<b>0</b>	<b>38</b>	<b>372</b>	<b>0</b>		<b>324</b>	<b>322</b>	646	<b>62</b>	<b>120</b>	<b>56</b>	<b>36</b>	<b>166</b>	<b>206</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1/дз	62	26	60		2	26		1	36	26	62	62					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2/дз	48	26	46		2	26		1	36	12	48		48				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3/дз	56	26	54		2	26		2	36	20	56			56			

ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6/кр	46	26	44		2	26		3	36	10	46					24	22
ОП.05	Основы калькуляции и учета	6/кр	62	26	58		4	26		3	36	26	62						62
ОП.06	Охрана труда	2/дз	36	16	36			16		1	36		36	36					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6/кр	36	16	36			16		3	36		36						36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4/дз	36	26	34		2	26		2	36		36			36			
ОП.09	Физическая культура	6/дз	36	36	36			36		3,4	36		36					18	18
ОП.10ц	Разработка и применение цифровых программ для профессии Повар ООО "УПК Агроколледж)	5/дз	52	40	46		6	40		3		52	52					52	
ОП.11	Технологии "Профессионалы" в профессиональной сфере деятельности	5/дз	36	36	30		6	36		3		36	36					36	
ОП.12	Организация обслуживания (ООО "УПК Агроколледж")	6/кр	68	36	62		6	36		3		68	68						68
ОП.13	Работа на контрольно-кассовой машине (ООО "УПК Агроколледж")	5/кр	36	24	30		6	24		3		36	36					36	
ОП.14	Эффективное поведение на рынке труда/Социальная адаптация. Основы социально-правовых знаний (ООО "УПК Агроколледж")	3/кр	36	12	36			12		3		36	36						
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2270</b>	<b>1408</b>	<b>1424</b>	<b>756</b>	<b>6</b>	<b>652</b>	<b>72</b>	<b>58,8</b>	<b>1980</b>	<b>284</b>	219 8	<b>36</b>	<b>314</b>	<b>290</b>	<b>634</b>	<b>374</b>	<b>550</b>

<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>6/Экв</b>	<b>372</b>	<b>202</b>	<b>288</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>130</b>	<b>12</b>	<b>4,6</b>	<b>372</b>	<b>0</b>	<b>360</b>	<b>36</b>	<b>198</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2/Э, 3/дз	150	58	138			58	12	1,2	150		138	36	30	72				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2/дз	150	72	150			72		1,2	150		150		150					
УП.01	Учебная практика	3/дз	36	36		36				1,2	36		36		18	18				
ПП.01	Производственная практика	6/дз	36	36		36				1	36		36							36
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>6/Экв</b>	<b>372</b>	<b>202</b>	<b>288</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>130</b>	<b>12</b>	<b>10,3</b>	<b>372</b>	<b>0</b>	<b>360</b>	<b>0</b>	<b>116</b>	<b>86</b>	<b>122</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4/Э	150	58	144			58	6	2	150		144		36	36	72			
МДК.02.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2/кр, 4/Э	150	72	144			72	6	3	150		144		80	32	32			
УП.02	Учебная практика	4/дз	36	36		36				2,3	36		36			18	18			
ПП.02	Производственная практика	6/дз	36	36		36				3	36		36							36

<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>5/Экв</b>	<b>412</b>	<b>260</b>	<b>256</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>116</b>	<b>12</b>	<b>10,3</b>	<b>412</b>	<b>0</b>	<b>400</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>142</b>	<b>210</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4/Э, 5/дз	134	52	128			52	6	2	134		128			48	42	38	
МДК.03.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5/Э	134	64	128			64	6	3	134		128				64	64	
УП.03	Учебная практика	5/дз	72	72		72				2,3	72		72				36	36	
ПП.03	Производственная практика	6/дз	72	72		72				3	72		72					72	
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>6/Экв</b>	<b>412</b>	<b>260</b>	<b>244</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>116</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>412</b>	<b>0</b>	<b>388</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>164</b>	<b>224</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5/Э	134	52	128			52	6	3	134		128					128	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6/Э	134	64	116			64	18	3	134		116						116
УП.04	Учебная практика	6/дз	72	72		72				3	72		72					36	36
ПП.04	Производственная практика	6/дз	72	72		72				3	72		72						72

<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	4/Экв	448	296	250	180	0	116	12	9,6	412	36	436	0	0	66	370	0	0
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4/дз	134	52	128			52		2	134		134			48	86		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4/Э,	134	64	122			64	12	2,3	134		122				122		
УП.05	Учебная практика	4/дз	72	72		72				2,3	72		72			18	54		
ПП.05	Производственная практика	4/дз	108	108		108				3	72	36	108				108		
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд детского питания разнообразного ассортимента (ИООО "УПК Агроколледж")</b>	6/Экв	254	188	98	144	6	44	0	12	0	248	254	0	0	0	0	0	254
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовка к реализации блюд детского питания разнообразного ассортимента	6/кр	32	14	32			14		3		32	32						32
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд детского питания разнообразного ассортимента	6/дз	78	30	66		6	30		3		72	78						78
УП.06	Учебная практика	6/дз	36	36		36				3		36	36						36
ПП.06	Производственная практика	6/дз	108	108		108				3		108	108						108
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		36																
<b>Итого:</b>			<b>4428</b>	<b>2276</b>	<b>3436</b>	<b>756</b>	<b>44</b>	<b>1520</b>	<b>144</b>		<b>2304</b>	<b>606</b>		<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>792</b>

Дисциплины и МК	612	810	558	612	432	468
УП	0	18	54	108	72	72
ПП	0	0	0	108	72	252
Э	0	5	0	5	3	5
д/з	2	7	4	6	4	5

### 3. Перечень специальных помещений по профессии СПО

#### 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
	<b>КАБИНЕТЫ:</b>
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
	<b>ЛАБОРАТОРИИ:</b>
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	Учебный кондитерский цех
	<b>СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС:</b>
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
	<b>ЗАЛЫ:</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый 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 в рамках Федерального проекта ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ.

##### 1.2. Нормативные основания для разработки УП:

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. №119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».

##### 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, 3 года 10 мес.

## 2. ОБОСНОВАНИЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ПКРС

### 5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	26	ПОП-П работодатель	Увеличение количества часов для углубленного получения умений, знаний, практического опыта, формирования базовых компетенций
	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	12	ПОП-П работодатель	Увеличение количества часов для углубленного получения умений, знаний, практического опыта, формирования базовых компетенций
	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	26	ПОП-П работодатель	Увеличение количества часов для углубленного получения умений, знаний, практического опыта, формирования базовых компетенций
	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8	ПОП-П работодатель	Увеличение количества часов для углубленного получения умений, знаний, практического опыта, формирования базовых компетенций
	ОП.05 Основы калькуляции и учета	28	ПОП-П работодатель	Увеличение количества часов для углубленного получения умений, знаний, практического опыта, формирования базовых компетенций
	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	44	ПОП-П работодатель	Увеличение количества часов для углубленного получения умений, знаний, практического опыта, формирования базовых компетенций
	ОП.09 Физическая культура	40	ПОП-П работодатель	Увеличение количества часов для формирования физического здоровья
	ОП.10ц Цифровые технологии в индустрии питания	52	ПОП-П работодатель	Введена новая дисциплина по запросу опорного работодателя для получения умений, знаний, практического опыта, формирование базовых компетенций цифровой экономики
	ОП.11* Технологии "Профессионалы" в профессиональной сфере деятельности	36	ПОП-П работодатель	Введение дополнительной дисциплины для расширенного получения умений, знаний, практического опыта по профессии с учетом требований

				современного рынка труда и по запросу работодателей
0	ОП.12* Организация обслуживания	68	ПОП-П работодатель	Введение дополнительной дисциплины для расширенного получения умений, знаний, практического опыта по профессии с учетом требований современного рынка труда и по запросу работодателей
1	ОП.13* Работа на контрольно-кассовой машине	36	ПОП-П работодатель	Введение дополнительной дисциплины для расширенного получения умений, знаний, практического опыта по профессии с учетом требований современного рынка труда и по запросу работодателей
2	ОП.14* Эффективное поведение на рынке труда/Социальная адаптация. Основы социально-правовых знаний	36	ПОП-П работодатель	Введение дополнительной дисциплины для расширенного получения умений, знаний, практического опыта по профессии с учетом требований современного рынка труда и по запросу работодателей
3	УП.01 Учебная практика	36	ПОП-П работодатель	Увеличение количества часов профессионального модуля для углубленного освоения умений, знаний, практического опыта по профессии с учетом требований современного рынка труда и по запросу работодателей
4	ПП.02 Производственная практика	108	ПОП-П работодатель	
5	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	24	ПОП-П работодатель	
6	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	60	ПОП-П работодатель	
7	МДК.06.01 Организация приготовления, подготовка к реализации блюд детского питания разнообразного ассортимента	32	ПОП-П работодатель	
8	МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд детского питания разнообразного ассортимента	72	ПОП-П работодатель	Введен новый профессиональный модуль для расширения умений, знаний, практического опыта в своей профессиональной отрасли и в соответствии с требованиями опорного работодателя
9	УП.06 Учебная практика	36	ПОП-П работодатель	
0	ПП.06 Производственная практика	108	ПОП-П работодатель	
1	Промежуточная аттестация (экзамен по модулю)	72	ПОП-П работодатель	Увеличение количества часов профессионального модуля для углубленного освоения умений, знаний, практического опыта по профессии с учетом требований

			современного рынка труда и по запросу работодателей
<b>Итого</b>	960		-

### 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»;
- Федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Минпросвещения России № 371 от 18.05.2023г.

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ППКРС составляет 71 неделя. С учетом этого срок обучения по ППКРС увеличивается на 52недели, 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.

Общеобразовательная подготовка реализуется посредством сетевой формы с ТОГДОУ «Инжавинская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».

### 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