

СОГЛАСОВАНО:

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



Утверждаю

Директор

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

Селезнева Галина Александровна

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

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

\_\_\_\_\_.2021

## 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

Очная

нормативный срок освоения ППКРС    3 года 10 мес.    год начала подготовки по    2021

УП

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

Приказ об утверждении ФГОС    № 1569 от 09.12.2016г.

12



### 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.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
					Всего	В том числе		0 па	1 па	1 па	1 па	0 па	1 па	1 па	1 па
						лабор.и практ. занятий	курсов. работа (проект)	17	22	16	23	17	24	16	21
							612	792	576	828	612	864	576	756	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
								-8	-16	-10	-10	-16	-18	-24	0
<b>ВСЕГО:</b>			<b>5904</b>	<b>102</b>	<b>5802</b>	<b>3227</b>	<b>40</b>	<b>604</b>	<b>776</b>	<b>566</b>	<b>818</b>	<b>596</b>	<b>846</b>	<b>552</b>	<b>756</b>
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>2052</b>	<b>0</b>	<b>2052</b>	<b>723</b>	<b>40</b>	<b>432</b>	<b>387</b>	<b>322</b>	<b>203</b>	<b>293</b>	<b>347</b>	<b>68</b>	<b>0</b>
<b>ОДб.00</b>	<b>Базовые дисциплины</b>		<b>1014</b>	<b>0</b>	<b>1014</b>	<b>581</b>	<b>40</b>	<b>125</b>	<b>117</b>	<b>140</b>	<b>114</b>	<b>240</b>	<b>210</b>	<b>68</b>	<b>0</b>
ОДб.01	1/Э	Русский язык и литература. Русский язык	75		75	55	20	75							
ОДб.02	4/дз	Русский язык и литература. Литература	171		171	97				100	71				
ОДб.03	2/кр	Родной язык	39		39	19	20		39						
ОДб.04	6/дз	Иностранный язык	171		171	171						64	107		
ОДб.05	6/дз, 7/дз	История	171		171	0							103	68	
ОДб.06	5/дз	Информатика	105		105							105			
ОДб.07	5/дз	Физическая культура	171		171	171		26	30	40	43	32			
ОДб.08	2/дз	ОБЖ	72		72	48		24	48						



ОП.09	8/дз	Физическая культура	40	0	40	40								28	12
ОП.10	8/дз	Информационные технологии в профессиональной деятельности	36	2	34	30								22	12
ОП.11	8/кр	Экологические основы природопользования	36	2	34	12								22	12
ОП.12	8/кр	Основы финансовой грамотности	36	2	34	8								22	12
ОП.13	5/кр	Основы корпоративной культуры/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36	2	34	12						34			
ОП.14	8/кр	Эффективное поведение на рынке труда /Психология личности и профессиональное самоопределение	36	2	34	12								28	6
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>3060</b>	<b>76</b>	<b>2984</b>	<b>2266</b>	<b>0</b>	<b>70</b>	<b>389</b>	<b>244</b>	<b>615</b>	<b>205</b>	<b>465</b>	<b>312</b>	<b>684</b>
ПМ.01	8/Э	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	540	12	528	408	0	70	278	0	0	0	0	0	180
МДК.01.0 1	1/дз	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	2	34	14		34							
МДК.01.0 2	2/э	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	180	10	170	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	546	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	14			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			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	0	0	0	0	0	151	403	72	144
МДК.03.01	5/дз	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	48	4	44	20						44			

МДК.03.02	6/э Сам- но: 5/6; 6/6	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	234	12	222	96						107	115		
УП.03.	6/дз	Учебная практика	72		72	72							72		
ПП.03.	6/дз, 8/дз	Производственная практика	432		432	432							216	72	144
ПМ.04	8/э	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>504</b>	<b>22</b>	<b>482</b>	<b>346</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>240</b>	<b>180</b>
МДК 04.01	7/э	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	36	2	34	14									34
МДК 04.02	6/э, 7/э Сам- но: 6/10; 7/10	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	216	20	196	80							62	134	
УП.04.	7/дз	Учебная практика	72		72	72								72	
ПП.04.	8/дз	Производственная практика	180		180	180									180
ПМ.05	8/Э	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>492</b>	<b>12</b>	<b>480</b>	<b>346</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>110</b>	<b>370</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

МДК 05.01	3/дз	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	2	34	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				76	118						
УП.05.	4/дз	Учебная практика	144		144	144					144						
ПП.05.	4/дз, 8/дз	Производственная практика	108		108	108					108						
<b>УП.00.</b>		<b>Учебная практика</b>	<b>504</b>	<b>0</b>	<b>504</b>	<b>504</b>		<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>0</b>		
<b>ПП.00.</b>		<b>Производственная практика</b>	<b>1260</b>	<b>0</b>	<b>1260</b>	<b>1188</b>		<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>162</b>	<b>54</b>	<b>216</b>	<b>72</b>	<b>684</b>		
<b>ПА.00</b>		<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>216</b>												
<b>ГИА.00</b>		<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>72</b>												
<b>ВСЕГО:</b>			<b>5904</b>	<b>102</b>	<b>5802</b>	<b>3227</b>	<b>40</b>	<b>604</b>	<b>776</b>	<b>566</b>	<b>818</b>	<b>596</b>	<b>846</b>	<b>552</b>	<b>756</b>		
								Дисциплин и МДК		<b>568</b>	<b>668</b>	<b>530</b>	<b>404</b>	<b>542</b>	<b>558</b>	<b>408</b>	<b>72</b>
								Самост. работа		<b>8</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>24</b>	<b>0</b>
								Учебной практики		<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
								Производственно й практики		<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>162</b>	<b>54</b>	<b>216</b>	<b>72</b>	<b>684</b>
								Экзаменов		<b>0</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
								Диф. зачетов		<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>7</b>
								Зачетов		<b>0</b>							

Консультации по 4 час. на обучающегося в год  
Государственная итоговая аттестация  
1.1. Выпускная квалификационная работа  
Демонстрационный экзамен с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_  
- всего - 2 недели:

### 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), 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 Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции 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 юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- 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);

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: 5724 часа.

## 2. ФОРМИРОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ППКРС

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 в объеме 1188 час. (612 час.+576 час.) распределена следующим образом:**

Код УД, ПМ, МДК	Наименование УД, МДК	Количество часов (аудит. нагрузки/ ауд.нагрузки во взаимодей.с преподавателем)		Количество часов (вариативной нагрузки/ ауд.нагрузки во взаимодей.с преподавателем)
<b>ПА.</b>	<b>Промежуточная Аттестация</b>	<b>108 час.</b>		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>504</b>	<b>478</b>	<b>180/170</b>
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
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>2880</b>	<b>2804</b>	<b>1008/720</b>
<b>ПМ.01</b>	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>504</b>	<b>492</b>	<b>256/112</b>

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
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>702</b>	<b>688</b>	<b>146/146</b>
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
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации</b>	<b>606</b>	<b>590</b>	<b>298/154</b>
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
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</b>	<b>468</b>	<b>446</b>	<b>228/228</b>
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
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>600</b>	<b>588</b>	<b>80/80</b>
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий	36	34	4/4
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий	204	194	76/76
УП.05.	Учебная практика	144	144	0/0
ПП.05.	Производственная практика	216	216	0/0
<b>ПА.</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>108</b>		
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация: защита выпускной квалификационной работы</b>		<b>72 час.</b>	<b>-</b>
	<b>ИТОГО:</b>	<b>3282/2724</b>		<b>1188/1188</b>

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:

- Приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 31.12.2015г. № 15 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования, утвержденными Министерством просвещения РФ от 14.04.2021г.;

– Распоряжением Минпрсвещения России от 30.04.2021г. № Р-9 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

В соответствии со спецификой ППКРС по данной профессии определен естественнонаучный профиль.

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ППКРС по профессии 43.02.09 Повар, кондитер составляет 82 недели. С учетом этого срок обучения по ППКРС увеличивается на 82 недели, в том числе: 57 недель – теоретическое обучение, 3 – недели промежуточная аттестация, 22 недель – каникулы.

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

Для реализации среднего общего образования в пределах ППКРС по профессии 43.02.09 Повар, кондитер заключен договор «О сетевом взаимодействии» с ТОГБОУ «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 приобретенные 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.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УР \_\_\_\_\_ Н.М.Яичникова

Председатель ПЦК: \_\_\_\_\_ Е.В.Федотова





