

СОГЛАСОВАНО:



Утверждаю

Директор ТОГАПОУ  
«Аграрно-промышленный колледж»

Злобин Антон Андреевич

« 202 » г.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АУТОНОМНОЕ 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 3г 10 м

год начала подготовки по УП 2021

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016

№ 44828



## 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.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			1 па	1 па	1 па	1 па	0 па	1 па	1 па	1 па
						лабор.и практ. занятий	В форме практической подготовки	курсов. работа (проект)	16	23	16	23	17	24	16	13
					5328				576	828	576	828	612	864	576	468
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	16
								0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>ВСЕГО:</b>			<b>5940</b>	<b>124</b>	<b>5816</b>	<b>3251</b>	<b>3251</b>	<b>20</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>576</b>	<b>468</b>
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>1404</b>	<b>0</b>	<b>1404</b>	<b>413</b>	<b>413</b>	<b>0</b>	<b>576</b>	<b>636</b>	<b>114</b>	<b>78</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ОДб.00</b>	<b>Базовые дисциплины</b>		<b>624</b>	<b>0</b>	<b>624</b>	<b>333</b>	<b>333</b>	<b>0</b>	<b>314</b>	<b>193</b>	<b>39</b>	<b>78</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОДб.01.01	1/Э	Русский язык и литература. Русский язык	39		39	29	29		39							
ОДб.01.02	2/дз	Русский язык и литература. Литература	117		117	20	20		32	85						
ОДб.01.03	2/кр	Родной язык	39		39					39						
ОДб.02	4/дз	Иностранный язык	117		117	117	117				39	78				
ОДб.03	1/дз	Информатика	39		39	30	30		39							
ОДб.04	1/дз	История	78		78				78							
ОДб.05	2/дз	Физическая культура	117		117	109	109		48	69						
ОДб.06	1/дз	ОБЖ	39		39	10	10		39							
ОДб.07	1/кр	Астрономия	39		39	18	18		39							



ЕН.02	8/кр	Экологические основы природопользования	36		36	18	18									36
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>648</b>	<b>44</b>	<b>604</b>	<b>314</b>	<b>314</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>88</b>	<b>136</b>	<b>0</b>	<b>68</b>	<b>132</b>	<b>0</b>	<b>224</b>
ОП.01.	2/кр, сам-но - 6 час.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	8	56	32	32			64						
ОП.02	3/дз, сам-но 2/4 час., 3/4 час.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	8	88	34	34				96					
ОП.03.	2/кр, сам-но - 6 час.	Техническое оснащение организаций питания	64	6	58	28	28			24	40					
ОП.04.	6/кр, сам-но - 6 час.	Организация обслуживания	64	6	58	34	34							64		
ОП.05.	8/кр, сам-но - 8 час.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	8	88	42	42									96
ОП.06	8/дз	Правовые основы профессиональной деятельности	32		32	6	6									32
ОП.07.	8/дз, сам-но - 8 час.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	8	88	72	72									96
ОП.08	5/дз	Охрана труда	32		32	10	10					32				
ОП.09	6/кр	Безопасность жизнедеятельности	68		68	48	48							68		
ОП.10.вар	5/кр	Основы финансовой грамотности	36		36	8	8					36				
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2556</b>	<b>68</b>	<b>2488</b>	<b>2080</b>	<b>2080</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>104</b>	<b>255</b>	<b>665</b>	<b>291</b>	<b>532</b>	<b>529</b>	<b>180</b>
<b>ПМ.01</b>	4/Экв.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>356</b>	<b>10</b>	<b>346</b>	<b>260</b>	<b>260</b>		<b>0</b>	<b>104</b>	<b>144</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>



ПМ.03	6/Экв.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	356	10	346	298	298	0	0	0	0	71	285	0	0
МДК.03.01	5/дз	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32		32	10	10					32			
МДК.03.02	6/Экв, сам-но: 5/4 час, 6/6 час.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	108	10	98	72	72					39	69		
УП.03.	6/дз	Учебная практика	108		108	108	108						108		
ПП.03.	6/дз	Производственная практика	108		108	108	108						108		
ПМ.04	8/Экв.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	284	8	276	238	238	0	0	0	0	0	67	109	108
МДК 04.01	6/дз	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32		32	10	10						32		









#### 4. Перечень специальных помещений по специальности СПО

##### 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Наименование
	<b>КАБИНЕТЫ:</b>
1	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
	<b>ЛАБОРАТОРИИ:</b>
1	химии;
2	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
3	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	Актный зал

## 4. Пояснительная записка

### 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, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции 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 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 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);
- 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);
- 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 Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный N 59778);

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 ППССЗ

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 соответственно - не менее 30 процентов 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.

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 инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, с этой целью введены дисциплины: **ОГСЭ.06 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний; ОГСЭ.07 Основы интеллектуального 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:

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

**ОГСЭ.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 (максимальной/аудиторной нагрузки)	Количество часов (вариативной максимальной/аудиторной Нагрузки)
<b>БД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>1404</b>	
<b>ОДб.00</b>	<b>БАЗОВЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>		<b>624</b>	-
ОДб.01.01	Русский язык и литература. Русский язык		39	-
ОДб.01.02	Русский язык и литература. Литература		117	-
ОДб.01.03	Родной язык		39	-
ОДб.02	Иностранный язык		117	-
ОДб.03	Информатика		39	-
ОДб.04	История		78	-
ОДб.05	Физическая культура		117	-

ОДБ.06	ОБЖ		39	-
ОДБ.07	Астрономия		39	
<b>ОДП.00</b>	<b>ПРОФИЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>		<b>468</b>	
ОДП.12	Математика		234	-
ОДП.13	Химия		117	-
ОДП.14	Биология		117	
<b>ОДД.00</b>	<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>		<b>312</b>	
ОДД.01	Физика		105	
ОДД.02	Человек и общество		117	
ОДД.02	История Тамбовского края		59	
ОДД.02	Молодежная политика России		31	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		540	+64
ОГСЭ.01	Основы философии	36	48	+12
ОГСЭ.02	История	36	48	+12
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной	164	172	+8
ОГСЭ.04	Физическая культура	164	164	
ОГСЭ.05	Психология общения	32	44	+12
ОГСЭ.06 вар	Основы корпоративной культуры/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-		+32
ОГСЭ.07 вар	Эффективное поведение на рынке труда /Основы	-		+32
<b>ЕН.00</b>	<b>Естественнонаучный цикл</b>	180	180	-
ЕН.01	Химия	144	144	-
ЕН.02	Экологические основы природопользования	36	36	-
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>612</b>	<b>648</b>	<b>+36</b>
ОП.01.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	64	-
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	96	-
ОП.03.	Техническое оснащение организаций питания	64	64	-
ОП.04.	Организация обслуживания	64	64	-
ОП.05.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	96	-
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32	32	-
ОП.07.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	96	-
ОП.08	Охрана труда	32	32	-
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	102/68	-
ОП.10.вар	Основы финансовой грамотности	-	36	+36
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>1728</b>	<b>2556</b>	<b>+828</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации</b>	<b>212</b>	<b>356</b>	<b>+144</b>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	32	-
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	108	+72
УП.01.	Учебная практика	72	108	+36
ПП.01.	Производственная практика	72	108	+36
<b>ПМ.02</b>	<b>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</b>	<b>336</b>	<b>480</b>	<b>+144</b>

МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	34	-
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	86	158	+72
УП.02.	Учебная практика	72	108	+36
ПП.02.	Производственная практика	144	180	+36
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>212</b>	<b>356</b>	<b>+144</b>
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	32	-
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	108	+72
УП.03.	Учебная практика	36	108	+72
ПП.03.	Производственная практика	108	108	-
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>176</b>	<b>284</b>	<b>+108</b>
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	32	-
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	72	+36
УП.04.	Учебная практика	36	72	+36
ПП.04.	Производственная практика	72	108	+36
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>264</b>	<b>408</b>	<b>+144</b>
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	32	-
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52	124	+72
УП.05.	Учебная практика	72	108	+36
ПП.05.	Производственная практика	108	144	+36
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>204</b>	<b>312</b>	<b>+108</b>
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	132	+36

УП.06.	Учебная практика	-	36	+36
ПП.06.	Производственная практика	<b>108</b>	144	+36
<b>ПМ.07</b>	Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего "Повар"	<b>180</b>	<b>180</b>	-
УП.07.	Учебная практика	72	72	-
ПП.07.	Производственная практика	108	108	-
<b>ПМ.08</b>	Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего "Кондитер"	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>+36</b>
УП.08.	Учебная практика	72	72	-
ПП.08.	Производственная практика	108	108	+36
	Преддипломная практика	144	144	-
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация: защита выпускной квалификационной работы</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	
	<b>Всего:</b>			<b>1296</b>

### 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 96% 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. Производственная (преддипломная) практика реализуется концентрировано после освоения всех учебных циклов.

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 66 % (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 Минпросвещения 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 ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело - естественнонаучный профиль

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляет 52 недели. С учетом этого срок обучения по ППССЗ 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 ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело заключен договор «О сетевой форме реализации образовательной программы» 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 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.

## **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 ППССЗ (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 (дипломная работа (дипломный проект) и демонстрационного 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 \_\_\_\_\_ Яичникова Н.М.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Суслина А.В.