

СОГЛАСОВАНО:

Генеральный директор  
ООО «УПК Агроколледж»

  
/В.А. Панкратов/  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024г.



Утверждаю

Директор ТОГАПОУ  
«Аграрно-промышленный колледж»

Злобин Антон Андреевич  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024г.



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

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

по специальности среднего профессионального образования

**43.02.15**

**Поварское и кондитерское дело**

код

наименование специальности

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

в рамках ФП ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

нормативный срок освоения ППССЗ 3г 10 м

год начала подготовки по УП 2024

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016

№ 44828

ПКД-11

ПКД-11



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,**  
**ФП ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ, очная форма обучения, срок обучения - 3 года 10 мес.,**  
**квалификация -Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

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	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Лабораторно-практические занятия		Промежуточная аттестация	Обязательная часть, ак.ч.		Вариативная часть, ак.ч.	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
															1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
													По плану:	57	82	57	82	61	86	57	46	
													По факту	57	82	57	82	61	86	57	46	
													Разница	0	0	0	0	0	0	0	0	
														16н	23н	16н	23н	17н	24н	16н	13н	
1	2		3	4	5	6	7	8		9	10			1п	1	1	1	Оп	1	1	1	
														а	па	па	па	а	па	па	па	
<b>ООД.00</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины</b>		1476	472	1404	0	0	0	472	72			1404	57	65	10	72	0	0	0	0	
ООД.01	Русский язык	1/Э	72	12	60				12	12	1		60	60								
ООД.02	Литература	2/дз	108	14	108				14		1		108	48	60							
ООД.03	История	2/Э	136		124					12	1		124	60	64							



	социально-правовых знаний																					
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности *	6/кр	36		36					3		36		36					36			
ОГСЭ.08	Основы бережливого производства *	5/кр	36		36					2		36		36					36			
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>196</b>	<b>36</b>	<b>176</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>36</b>	<b>12</b>		<b>196</b>	<b>0</b>	<b>184</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>66</b>	<b>66</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>52</b>
ЕН.01	Химия	4/дз	<b>144</b>	18	126			6	18	12	2	144		132			66	66				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	8/дз	<b>52</b>	18	50			2	18		4	52		52								52
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>974</b>	<b>464</b>	<b>910</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>52</b>	<b>464</b>	<b>12</b>	<b>44</b>	<b>576</b>	<b>398</b>	<b>962</b>	<b>0</b>	<b>92</b>	<b>146</b>	<b>36</b>	<b>212</b>	<b>186</b>	<b>126</b>	<b>164</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2/дз	68	30	66			2	30		1	68		68		68						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	3/Э	96	30	84			6	30	6	2	68	28	90			90					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3/дз	80	30	78			2	30		2	68	12	80		24	56					
ОП.04	Организация обслуживания	5/дз	68	30	66			2	30		3	68		68					68			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7/Э	96	30	84			6	30	6	4	68	28	90							90	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	8/кр	68	30	66			2	30		4	68		68								68

ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	8/дз	96	30	90			6	30	4	68	28								36	60	
ОП.08	Охрана труда	5/дз	32	26	32				26	3	32								32			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	6/дз	80	30	78			2	30	3	68	12								80		
ОП.10ц	Разработка и применение цифровых программ для профессии Повар*	6/кр	52	40	46			6	40	3		52								52		
ОП.11	Экология питания *	4/кр	36		36					2		36						36				
ОП.12	Идентификация и фальсификация сырья и продукции *	6/кр	54	40	50			4	40	3		54								54		
ОП.13	Кухни и традиции народов мира	5/кр	60	40	56			4	40	3		60								60		
ОП.14	Калькуляция, учет и документационное обеспечение в общественном питании *	5/кр	52	42	48			4	42	3		52								52		
ОП.15	Технологии "Профессионалы" в профессиональной сфере деятельности *	8/дз	36	36	30			6	36	4		36									36	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>239 8</b>	<b>21 76</b>	<b>101 2</b>	<b>115 2</b>	<b>32</b>	<b>46</b>		<b>15 6</b>	<b>4</b>	<b>1752</b>	<b>646</b>	<b>2242</b>	<b>0</b>	<b>82</b>	<b>23 2</b>	<b>62 4</b>	<b>17 8</b>	<b>61 0</b>	<b>37 6</b>	<b>14 0</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		<b>304</b>	<b>27 6</b>	<b>136</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>6</b>		<b>18</b>		<b>246</b>	<b>58</b>	<b>286</b>	<b>0</b>	<b>82</b>	<b>13 2</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2/дз	48	20	46					2	1	32	16	46		46						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3/Э	100	100	90			6		4	2	70	30	96								
УП.01	Учебная практика	3/дз	72	72		72					2	72		72		36	36					
ПП.01	Производственная практика	4/дз	72	72		72					2	72		72				72				
ПА	Экзамен по модулю	4/Э кв.	12	12						12	2		12									
ПМ.02	<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>		460	434	198	216	16	6	206	24		358	102	436	0	0	0	108	86	242	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4/Э	46	20	44				20	2	2	34	12	44				44				

МДК.02. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4/Э, 6/Э	186	18 6	154		16	6	18 6	10	2	108	78	176				64	50	62		
УП.02	Учебная практика	6/дз	72	72		72					3	72		72					36	36		
ПП.02	Производственная практика	6/дз	144	14 4		144					3	144		144						14 4		
ПА	Экзамен по модулю	6/Э кв.	12	12						12	3		12									
ПМ.03	<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>		368	34 2	158	180	0	6	15 0	24		246	122	344	0	0	0	0	92	25 2	0	0
МДК.03. 01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5/дз	46	20	44				20	2	3	32	14	44					44			

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6/Э	130	130	114			6	130	10	3	70	60	120					48	72		
УП.03	Учебная практика	6/дз	72	72		72					3	36	36	72						72		
ПП.03	Производственная практика	6/дз	108	108		108					3	108		108						108		
ПА	Экзамен по модулю	6/Э кв.	12	12						12	3		12									
ПМ.04	<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>		276	276	144	108	0	6	130	18		246	30	258	0	0	0	0	0	80	38	140
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6/кр	46	46	44				20	2	3	32	14	44						44		

МДК.04. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8/Э	110	110	100			6	110	4	3	106	4	106					36	38	32	
УП.04	Учебная практика	8/дз	36	36		36					4	36		36							36	
ПП.04	Производственная практика	8/дз	72	72		72					4	72		72							72	
ПА	Экзамен по модулю	8/Э кв.	12	12						12	4		12									
ПМ.05	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		406	380	190	180	0	6	188	30		264	142	376	0	0	100	276	0	0	0	0
МДК.05. 01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	3/дз	46	20	42				20	4	2	32	14	42			42					

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4/дз сам-но:	168	168	148			6	168	14	2	52	116	154			58	96				
УП.05	Учебная практика	4/дз	72	72		72					2	72		72				72				
ПП.05	Производственная практика	4/дз	108	108		108					2	108		108				108				
ПА	Экзамен по модулю	4/Э кв.	12	12						12	2		12									
ПМ.06	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		224	220	76	108	16	6	100	18		212	12	206	0	0	0	0	0	36	170	0
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	7/Э, сам-но:	104	100	76		16	6	100	6	3	104		98					36	62		
УП.06	Учебная практика													0								
ПП.06	Производственная практика	7/дз	108	108		108					4	108		108						108		
ПА	Экзамен по модулю	7/Э кв	12	12						12	4		12									
ПМ.07	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>		180	130	56	108	0	4		12		180	0	168	0	0	0	0	0	0	168	0
МДК.07.01	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ "Повар"	7/кр	60	10	56			4			4	60		60							60	

													0									
ПП.07	Производственная практика	7/дз	108	108		108				4	108		108						108			
ПА	Экзамен по модулю	7/Экв.	12	12					12	4	12											
ПМ.08	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих *		180	144	54	108	0	6	36	12	4	0	180	168	0	0	0	168	0	0	0	
МДК.08.01	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	4/Э	60	36	54			6	36		2		60	60				60				
УП.08	Учебная практика	4/дз	36	36		36					2		36	36	0			36				
ПП.08	Производственная практика	4/дз	72	72		72					2		72	72				72				
ПА	Экзамен по модулю	4/Экв.	12	12						12	2		12									
ПДП.00	Преддипломная практика		144	144							4		144									
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216								4	216										
<b>Итого:</b>			<b>5940</b>	<b>3594</b>	<b>4020</b>	<b>1152</b>	<b>32</b>	<b>124</b>	<b>1274</b>	<b>252</b>		<b>3168</b>	<b>1296</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>

Примечание: \* - по заявке работодателя ООО "УПК Агроколледж"

Теория	576	792	540	468	576	504	360	360
УП	0	36	36	108	36	108	0	36
ПП	0	0	0	252	0	252	216	72
Э	3	3	3	5	0	4	3	2
д/з	0	9	3	7	5	5	3	4



### 3. Перечень специальных помещений по специальности СПО

#### 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Наименование
	КАБИНЕТЫ:
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
	ЛАБОРАТОРИИ:
1	химии;
2	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
3	учебный кондитерский цех.
	СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами 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	Актовый 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 в рамках Федерального проекта Профсоциализация).

1.2. Нормативные основания для разработки УП:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565;

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762);

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779);

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:

*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, 3 года 10 мес.

## 2. ОБОСНОВАНИЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ППССЗ

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ОПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1.	ОГСЭ.06 Эффективное поведение на рынке труда/Социальная адаптация. Основы социально-правовых знаний	36	ОПОП-П	<i>Углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательных программ</i>
2.	ОГСЭ.07 Основы финансовой грамотности *	36	Работодатель	<i>Введение новых дисциплин в соответствии с потребностями работодателя (ИП Лобанова С.А.)</i>
3.	ОГСЭ.08 Основы бережливого производства *	36	Работодатель	
4.	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья	28	ОПОП-П	<i>Углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательных программ</i>
5.	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	12	ОПОП-П	
6.	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	28	ОПОП-П	
7.	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	28	ОПОП-П	
8.	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	12	ОПОП-П	

9.	ОП.10ц Разработка и применение цифровых программ для профессии Повар *	52	Работода тель	<i>Введение новых дисциплин в соответствии с потребностями работодателя (ИП Лобанова С.А.)</i>
10.	ОП.11 Экология питания *	36	Работода тель	
11.	ОП.12 Идентификация и фальсификация сырья и продукции *	54	Работода тель	
12.	ОП.13 Кухни и традиции народов мира *	60	Работода тель	
13.	ОП.14 Калькуляция, учет и документационное обеспечение в общественном питании*	52	Работода тель	
14.	ОП.15 Технологии "Профессионалы" в профессиональной сфере деятельности *	36	Работода тель	
15.	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	28	ОПОП-П	<i>Углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательных программ</i>
16.	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	30	ОПОП-П	
17.	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	12	ОПОП-П	
18.	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	90	ОПОП-П	
19.	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	14	ОПОП-П	
20.	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	72	ОПОП-П	
21.	УП.03 Учебная практика	36	ОПОП-П	
22.	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	14	ОПОП-П	
23.	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	16	ОПОП-П	
24.	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	26	ОПОП-П	
25.	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	116	ОПОП-П	<i>Углубление подготовки, определяемой содержанием обязательных частей образовательных программ</i>
26.	МДК.08.01 Выполнение работ по профессии "Кондитер"*	72	Работода тель	<i>Введение модуля и практик в соответствии с потребностями работодателя (ИП Лобанова С.А.)</i>
27.	УП.08 Учебная практика	36	Работода тель	
28.	ПП.08 Производственная практика	72	Работода тель	
29.	ПДП.00 Преддипломная практика	144	Работода тель	
<b>Итого</b>		1296		

### 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.

#### **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 ППСЗ (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 (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.

