Министерство образования и науки

Мурманской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Мурманской области «Кольский транспортный колледж»

(ГАПОУ МО «КТК»)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

**(очная форма обучения)**

Кола

2021

1. **Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена** (далее-ППССЗ)

Нормативные основания для разработки учебного плана:

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Приказ Минобрнауки России 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 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;
* 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 науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
* Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министер-ства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистри-рован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации
* Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.
* Примерная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм
* Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 8 августа 2013 г., регистрационный № 29322).

Перечень сокращений, используемых в тексте:

**ФГОС СПО** – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

**ООП** – основная образовательная программа;

**ПООП** – примерная основная образовательная программа;

**МДК** – междисциплинарный курс;

**ОГСЭ** - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

**ПМ** – профессиональный модуль;

**ПК** – профессиональные компетенции;

**ЕН** - Математический и общий естественнонаучный цикл;

**ГИА** – государственная итоговая аттестация;

**ОК** – общие компетенции;

**ГЭК** – государственная экзаменационная комиссия.

1. **Организация учебного процесса и режим занятий**

Учебный год в профессиональной образовательной организации начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 23.02.04 Техническая эксплуатация подъемно-транспортных, строительных, дорожных машин и оборудования для общестроительной отрасли на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования по квалификации техник:

объем образовательной программы 5940 академических часов,

срок получения образования 3 года 10 месяцев, что составляет 199 недель.

Обучение по учебным циклам и разделу "Физическая культура"- 108 недель.

Учебная и производственная практики - 44 недели.

Промежуточная аттестация - 7 недель.

Государственная итоговая аттестация - 6 недель.

Каникулы - 34 недели.

Общая продолжительность каникул составляет 34 недели за весь срок обучения (Таблица 1)

Таблица 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Курс | Всего, недель | 1 семестр  (зимние каникулы), недель | 2 семестр  (летние каникулы), недель |
| I | 11 | 2 | 9 |
| II | 11 | 2 | 9 |
| III | 10 | 2 | 8 |
| IV | 2 | 2 | 0 |
| **Всего** | **34** | | |

Учебный процесс состоит из обязательной учебной нагрузки обучающихся при освоении образовательной программы и включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей. Объем учебной нагрузки обучающегося включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы и составляет 36 академических часов в неделю.

Самостоятельная работа обучающихся составляет около 4 процентов от объема часов, отведенных на освоение дисциплин: ОГСЭ, ЕН, ОП и включена в общий объем часов. Содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

На консультации для обучающихся выделяется около 10 процентов времени, отведенного на дисциплину. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 36 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно не менее 2 часов обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

В общепрофессиональном и профессиональном циклах 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.

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

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и образовательной организацией. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

Доля практик составляет 37 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Учебная и производственная практики в объеме 44 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится в рамках профессиональных модулей по семестрам

(Таблица 2)

Таблица 2

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Учебная практика | | | Производственная практика | | | | | Преддипломная практика | | | |
| Всего, недель | 1 семестр, недель | 2 семестр, недель | Всего | | 1 семестр, недель | | 2 семестр, недель | | Всего, недель | 1 семестр, недель | 2 семестр, недель |
| I | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
| II | 4 | 4 | 0 | 4 | 0 | | 4 | | 0 | | 0 | 0 |
| III | 6 | 2 | 4 | 7 | 3 | | 4 | | 0 | | 0 | 0 |
| IV | 9 | 3 | 6 | 10 | 2 | | 8 | | 0 | | 0 | 4 |
| **Всего** | **19** | **9** | **10** | **21** | **0** | | **16** | | **0** | | **0** | **4** |

1. **Общеобразовательный цикл**

Руководствуясь Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259), данный учебный план составлен с учетом обязательной учебной нагрузки по естественнонаучному профилю профессионального образования.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета:

* теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) 39 нед.
* промежуточная аттестация 2 нед.
* каникулярное время 11 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение в объеме 1404 час, распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла ППССЗ - общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные по выбору обучающихся, предлагаемые ГАПОУ МО «КТК».

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Предметная область | Наименование общеобразовательных дисциплин, курсов | Количество часов учебной дисциплины | Количество часов учебного курса |
| Русский язык и литература | Русский язык | 57 |  |
| Литература | 87 |  |
| Родной язык и родная литература | Родной язык (русский) | 51 |  |
| Иностранные языки | Иностранный язык | 117 |  |
| Общественные науки | История | 117 |  |
| Обществознание (включая экономику и право) (учебный курс) |  | 108 |
| География (учебный курс) |  | 72 |
| Математика и информатика | Информатика (профильная дисциплина) | 100 |  |
| Математика | 156 |  |
| Естественные науки | Физика (учебный курс) |  | 97 |
| Химия (профильная дисциплина) | 108 |  |
| Биология (профильная дисциплина) | 72 |  |
| Астрономия | 39 |  |
| Физическая культура, экология, основы безопасности жизнедеятельности | Основы безопасности жизнедеятельности | 70 |  |
| Физическая культура | 117 |  |
| Экология (учебный курс) |  | 36 |
| **Всего** | | **1091** | **313** |
| **ИТОГО** | | **1404** | |

В рамках профессиональных модулей ПМ 02. 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 и ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала предусмотрены курсовые проекты на который отведено по 16 час в каждом модуле.

1. **Формирование вариативной части ППССЗ, объема самостоятельной работы и консультаций**

Вариативная часть в объеме 1296 часов распределена следующим образом:

* на учебную и производственную практику;
* на увеличение объема времени, отведенного на учебные дисциплины и модули обязательной части;
* на введение новых учебных дисциплин в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения:

Таблица 3

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование циклов и дисциплин | Распределение вариативной части по учебным циклам, часов | |
| Увеличение объема обязательных дисциплин | Введение новых дисциплин |
| **ОГСЭ** | **60** |  |
| Основы философии | 12 |  |
| История | 12 |  |
| Иностранный язык в профессиональной деятельности | 4 |  |
| Физическая культура | 4 |  |
| Психология общения | 28 |  |
| **ЕН** | **9** |  |
| Экологические основы природопользования | 9 |  |
| **ОП** | **41** | **253** |
| Правовые основы профессиональной деятельности | 37 |  |
| Охрана труда | 4 |  |
| Товароведение пищевых продуктов |  | 86 |
| Калькуляция и учет на предприятии |  | 69 |
| Кулинарный дизайн |  | 36 |
| Кухни народов мира |  | 62 |
| ПМ | **76** | **569** |
| МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 11 |  |
| МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 12 |  |
| МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 3 |  |
| МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 30 |  |
| МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 20 |  |
| ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих: повар, кондитер, пекарь |  | 569 |
| ПА Промежуточная аттестация |  | 72 |
| УП; ПП |  | 360 (10 нед.) |
| **ИТОГО** | **186** | **1182** |
|  | **1296 + 2 недели ПА** | |

Объем самостоятельной работы и консультаций составляет 560 часов (Таблица 4)

Таблица 4

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование циклов и дисциплин | Распределение количества часов по учебным циклам | |
| Самостоятельная работа | Проведение консультаций |
| ОД.00 | Учебно-исследовательская и проектная деятельность | 147 |
| ОП.00 | 165 | 248 |
| ПМ.00 |
| Физическая культура |
| ИТОГО | 165 | 395 |
|  | 560 | |

В рамках профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих: повар, кондитер, пекарь** изучаются:

* МДК 07.01 Выполнение работ по профессии повар;
* МДК 07.02 Выполнение работ по профессии пекарь;
* МДК 07.03 Выполнение работ по профессии кондитер.

1. **Порядок аттестации обучающихся**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена.

Оценка качества освоения программ учебных дисциплин **общеобразовательного цикла** осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль учебных дисциплин общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация учебных дисциплин общеобразовательного цикла (**2 недели**) проводится в форме зачетов и экзаменов: зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

По дисциплине «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла рекомендуемая форма промежуточной аттестации в каждом семестре – зачет, а в последнем семестре – дифференцированный зачет.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам "Русский язык и литература", "Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия" и по одной из общеобразовательных дисциплин, изучаемых углубленно с учетом получаемой специальности СПО.

Оценку **общих компетенций**, указанных в федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования, по каждой учебной дисциплине, профессиональному модулю осуществляют все преподаватели дисциплин, разделов и тем междисциплинарного курса, мастера производственного обучения по каждому виду учебной деятельности в процессе освоения ППССЗ в форме наблюдения и оценки (интерпретации):

* на теоретических занятиях:
* на лабораторных и практических занятиях;
* при выполнении самостоятельной работы;
* на учебной и производственной практике;
* при участии в общественной, спортивной, научно-исследовательской деятельности колледжа;
* при выполнении обучающимся внутреннего распорядка колледжа.

Текущий контроль проводится по изученным темам учебных дисциплин и междисциплинарным курсам, в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки. По выполненным лабораторным и практическим работам − в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним.

Учебные дисциплины общепрофессионального цикла, междисциплинарные курсы, профессиональные модули завершаются следующими формами промежуточной аттестации:

* по дисциплинам профессионального цикла – зачет, экзамен;
* по дисциплине «Физическая культура» в каждом семестре – зачет.
* по профессиональным модулям– экзамен квалификационный;
* по составным элементам программы профессионального модуля: междисциплинарный курс – зачет или экзамен, учебная и производственная практика – дифференцированный зачет(зачет).

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ учебных дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренных на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик.

Если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация не планируется на каждый семестр.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, он может проводиться на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если два экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т. ч. для проведения консультаций, предусматриваются не менее двух дней.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится не более 1 недели (36 часов) в семестр.

Перечень дисциплин по каждой форме аттестации определяется администрацией ГАПОУ МО «КТК».

1. **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по специальности СПО**

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

**Перечень специальных помещений**

**Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

экологических основ природопользования;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

организации хранения и контроля запасов и сырья;

организации обслуживания;

технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

**Лаборатории:**

химии;

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

**Спортивный комплекс [[1]](#footnote-1):**

**Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

1. **Оснащение баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских ГАПОУ МО «КТК», где в наличия оборудование, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

1. **Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

1. **Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы**

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики»

1. **Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация по специальности 23.02.04 Техническая эксплуатация подъемно-транспортных, строительных, дорожных машин и оборудования (по отраслям) проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

В ходе итоговой (государственной итоговой) аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. Итоговая (государственная итоговая) аттестация организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по специальности.

Для государственной итоговой аттестации по программе образовательной организацией разработана программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена, разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)». Фонды примерных оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ (дипломных проектов), описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

1. Образовательная организация для реализации учебной дисциплины "Физическая культура" должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом. [↑](#footnote-ref-1)