

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«КОРЕНОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ПО ПРОФЕССИИ

16675 ПОВАР

Нормативный срок освоения: 10 месяцев  
Форма обучения: очная

Согласовано с  
работодателем

  
Наталья Степановна  
Краснодарский край  
К. Попова С.В.  
«06» июня 2023 г.

Утверждена

Директор ГБПОУ КК ККТ

  
А.Ю. Субочева

Приказ № 101 от «06» 06 2023 г.

Рассмотрена

на заседании педагогического совета  
протокол № 14 от 02.06. 2023 г.

Программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар разработана с учетом профессионального стандарта Повар (приказ Минтруда России от 08.09.2015 № 610н, зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023) и квалификационных требованиях, указанных в квалификационных справочниках по соответствующей профессии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Кореновский политехнический техникум»

Разработчики:

Заместитель директора по УМР Малородова Елена Николаевна М.К.

Заместитель директора по УР Куц Татьяна Игоревна Т.К.

Председатель цикловой методической комиссии социально-экономического и естественнонаучного профиля Морозова Ольга Сергеевна О.С.

Преподаватель профессиональных дисциплин Воронина Марина Геннадьевна М.В.

Мастер производственного обучения Стрватикова Светлана Валентиновна С.В.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОППО</b>	<b>6</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>14</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	

# ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К АДАптиРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения (далее-АОППО) по профессии «Повар» разработана с учетом профессионального стандарта «Повар» (утвержденного приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 610н, зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023), а также методических рекомендаций ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» для решения следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессии лицами с нарушением интеллекта;
- социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, качество подготовки обучающихся по данной программе и содержит комплекс учебно-методической документации, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие учебные программы дисциплин междисциплинарного курса, профессионального модуля, иных компонентов, определяет объем и содержание обучения по профессии, планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия.

1.1.Нормативно-правовые основы разработки АОППО составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- профессионального стандарта Повар (приказ Минтруда России от 08.09.2015 № 610н, зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023);
- Постановление главы администрации (губернатор) Краснодарского края от 4 февраля 2014 г. № 54 «Об утверждении порядка профессионального обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости)»;
- методические рекомендации ФГБОУ ДПО «Институт развития

профессионального образования», утвержденные на педагогическом совете ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 (письмо Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 12.09.2022 г. № 47-01-13-16102/22);

– методические рекомендации по формированию программ профессионального обучения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) в профессиональных образовательных организациях Краснодарского края (рассмотрены научно-методическим советом профессиональных образовательных учреждений Краснодарского края протокол № 3 от 02.06.2017 г.).

Используемые термины, определения, сокращения:

адаптационная дисциплина - элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения – программа адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

заключение психолого-медико-педагогической комиссии (пмпк) - документ, в котором отражены необходимые специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

обучающийся с ограниченными возможностями здоровья – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих.

профессиональное обучение - вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий).

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОППО

### 2.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.

В результате освоения программы профессионального обучения обучающиеся должны овладеть следующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

#### Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК5	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

#### Профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
ПК 1.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

### 2.2 Виды и задачи профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания.

Цель вида профессиональной деятельности: Приготовление и презентация различных блюд, напитков и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания.

### 2.3. Определение результатов освоения программы профессионального обучения на основе профессионального стандарта

	<b>Профессиональный стандарт</b>	<b>Программа профессионального обучения</b>
Вид профессиональной деятельности	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
Трудовое действие (практический опыт)	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию

	<p>повара</p> <p>Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</p> <p>Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из яиц по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из творога по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</p> <p>Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара</p> <p>Приготовление горячих напитков по заданию повара</p> <p>Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</p> <p>Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара</p> <p>Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</p> <p>Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара</p>	<p>повара</p> <p>Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</p> <p>Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из яиц по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из творога по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</p> <p>Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара</p> <p>Приготовление горячих напитков по заданию повара</p> <p>Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</p> <p>Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара</p> <p>Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</p> <p>Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



	<p>Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</p> <p>Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</p>	<p>Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</p> <p>Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</p>
Умения	<p>Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>

	<p>Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности</p> <p>Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарных изделий на вынос</p>	<p>Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности</p> <p>Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарных изделий на вынос</p>
Знания	<p>Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Рецептуры и основы технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Назначение, правила</p>	<p>Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Рецептуры и основы технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Назначение, правила</p>

	<p>использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий ними</p> <p>Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований качества</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Правила и технологии расчетов с потребителями</p> <p>Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий ними</p> <p>Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований качества</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Правила и технологии расчетов с потребителями</p> <p>Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 2.4. СТРУКТУРА АОППО

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Охрана труда
<b>АД.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>
АД.01	Коммуникативный практикум
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара</b>
МДК.01.01	Приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
<b>АФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>
<b>ИА.00</b>	<b>Итоговая аттестация</b>

## 2.5. ТРУДОЕМКОСТЬ АОППО

Учебная нагрузка обучающихся 1140 часов.

Промежуточная аттестация 1 неделя.

Итоговая аттестация 1 неделя.

## 2.6. СРОК ОСВОЕНИЯ АОППО

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования: для лиц, выпускников коррекционных школ - 10 месяцев.

Форма обучения – очная.

По завершении обучения выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Квалификация и разряд по профессии рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):

- 16675 Повар 3 разряд

## 2.7. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)	
			всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий
1	2	3	4	5
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>03/4ДЗ/0Э</b>	<b>144</b>	<b>47</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	36	6
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	36	20
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	36	14
ОП.04	Охрана труда	ДЗ	36	7
<b>АД.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>	<b>03/1ДЗ/0Э</b>	<b>36</b>	<b>5</b>
АД.01	Коммуникативный практикум	ДЗ	36	5
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>13/3ДЗ/2Э</b>	<b>960</b>	<b>84</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>03/2ДЗ/2Э</b>	<b>924</b>	<b>50</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара</b>	<b>Э(к)</b>	<b>924</b>	<b>50</b>
МДК.01.01	Приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий	-;Э	204	50
УП.01	Учебная практика	-,ДЗ	450	
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	270	
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	<b>З, ДЗ</b>	<b>36</b>	<b>34</b>
<b>Всего:</b>		<b>13/8ДЗ/2Э</b>	<b>1140</b>	<b>136</b>
<b>ИА.00</b>	<b>Итоговая аттестация</b>			

### **3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

#### **3.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.**

При освоении программ профессионального обучения оценка профессиональной квалификации проводится на экзаменах по осваиваемому профессиональному модулю (промежуточная аттестация).

Оценку профессиональной квалификации с учетом требований профессиональных стандартов путем предъявления следующих требований:

- фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для итоговой аттестации согласовываются с работодателями;

- содержание квалификационного экзамена должно быть максимально приближено к условиям будущей профессиональной деятельности выпускников, к проведению экзамена привлекаются работодатели.

#### **3.2 Организация итоговой аттестации**

Итоговая аттестация выпускников проводится в форме выпускной практической квалификационной работы.

Лицам, успешно освоившим соответствующую профессиональную программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдаются документы о квалификации.