«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ РО «БТЖТиС»
_____ В.И. Удовицкий
Приказ № 319 от «31» 08 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Ростовской области
«Батайского техникума железнодорожного транспорта и строительства»
(ГБПОУ РО «БТЖТиС»)

Квалификация:
Повар 3-4 разряд
Кондитер 3-4 разряд
Форма обучения – очная
Нормативный срок ППКРС – 3 года и 10 месяцев на базе основного общего образования с **получением среднего общего образования**
Профиль получаемого профессионального образования: социально-экономический
Год поступления: 2017 г.

ПК 2К

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик		Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 22 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 21 нед.
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13	14	15
ОО0	**Общеобразовательный цикл**	**3/5/3**	**3107**	**1055**	**2052**	**1000**	**448**	**720**	**380**	**504**	**0**	**0**	**0**	
ОДБ	**Базовые дисциплины**	**3/4/2**	**2301**	**789**	**1512**	**908**	**384**	**614**	**292**	**222**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.01	Русский язык и литература	–,–,–,Э	**427**	142	285	285	51	138	50	46				
ОУД.02	Иностранный язык	–	**256**	85	171	171	34	78	27	32				
ОУД.03	Математика	–,–,–,Э	**427**	142	285	82	95	83	52	55				
ОУД.04	История	–,–,–,ДЗ	**256**	85	171	65	34	74	26	37				
ОУД.05	Физическая культура	З,З,–,ДЗ	**256**	85	171	171	51	66	39	15				
ОУД.06	ОБЖ	–,З	**108**	36	72	36	34	38						
ОУД.07	Физика	–, ДЗ	**171**	57	114	40	51	63						
ОУД.08	Обществознание (вкл. экономику и право)	–,–,–,ДЗ	**256**	85	171	43	34	74	26	37				
ОУД.09	География	–	**72**	36	36	10			36					
ОУД.10	Экология	–	**72**	36	36	5			36					
ОДП	**Профильные дисциплины**	**-/1/1**	**540**	**180**	**360**	92	**64**	**106**	**88**	**102**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.11	Информатика	–	**162**	54	108	60			58	50				

1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13	14	15
ОУД.12	Химия	–,–,–,Э	270	90	180	20	30	68	30	52				
ОУД.13	Биология	–, ДЗ	108	36	72	12	34	38						
ПОО	Предлагаемые ОО	–/–/–	266	86	180		0	0	0	180	0	0	0	0
ОУД.14	Основы предпринимательства	–	108	36	72					72				
ОУД.15	Технология	–	104	32	72					72				
ОУД.16	Астрономия	–	54	18	36					36				
ПП	Профессиональная подготовка	1/27/5	3972	372	3600	235	164	144	232	288	612	792	612	756
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1/7/–	466	68	398	113	164	0	20	66	0	0	148	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	60	10	50	19	50							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	94	16	78	16	78							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	44	8	36	12	36							
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	–,–,–,–,–,–ДЗ	44	8	36	8							36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	–,–,–,ДЗ	60	10	50	12			20	30				
ОП.06	Охрана труда	–,–,–,–,–,–З	36		36	10							36	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	–,–,–,–,–,–ДЗ	44	8	36	36							36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	–	44	8	36					36				
ОП.09	Физическая культура	–,–,–,–,–,–ДЗ	80	40	40	34							40	
П.00	Профессиональный учебный цикл	–/20/5	3506	304	3202	122	0	144	212	222	612	792	464	756
ПМ.00	Профессиональные модули	–/20/5	3506	304	3202	122	0	144	212	222	612	792	464	756
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	–,–,–,–,–,ДЭ	444	16	428	18	0	72	140	0	0	216	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	–,–,ДЗ	48	16	32	18		18	14					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	–,–,ДЗ	107	35	72	36		18	54					
УП.01		–, ДЗ			108			36	72					
ПП.01		–,–,–,–,–,ДЗ			216							216		

1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13	14	15
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	–,–,–,–,–,–ДЭ	**966**	**94**	**872**	**86**	**0**	**0**	**0**	**0**	**244**	**36**	**232**	**360**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	–,–,–,–,ДЗ	48	16	32	16					32			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	–,–,–,–,–,–ДЗ	234	78	156	70					32		124	
УП.02		–, –, ДЗ	**288**		288						180		108	
ПП.02		–,–,–,–,–,–,–ДЗ			396							36		360
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	–,–,–,–,–ДЭ	**553**	**52**	**501**	**18**	**0**	**0**	**0**	**58**	**191**	**252**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий. Закусок	–,–,–,–,,ДЗ	**51**	17	34	16				11	23			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	–,–,–,–,ДЗ	**106**	35	71	2				11	60			
УП.03		–, ДЗ			144					36	108			
ПП.03		–,–,–,–,–,ДЗ			252							252		
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	–,–,–,–,ДЭ	**452**	**36**	**416**		**0**	**72**	**72**	**56**	**0**	**216**	**0**	**0**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	–,–,ДЗ	**51**	17	34	6		18	16					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	–,–,–,ДЗ	**77**	19	58	28		18	20	20				
УП.04		–, ДЗ	**108**		108			36	36	36				
ПП.04		–,–,–,–,–,ДЗ	**216**		216							216		

ПК1

1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13	14	15
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	–,–,–,–,–,–ДЗ	48	16	32	10				18	14			
МДК05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	–,–,–,–,–,–ДЗ	251	90	161	60				18	19		124	
УП.05		–, –, ДЗ	**324**		324					72	144		108	
ПП.05		–,–,–,–,–,–,–ДЗ	**468**		468							72		396
	Всего	**4/32/8**	7047	1395	5652	1235	612	864	612	792	612	792	612	756
ГИА	**Государственная (итоговая) аттестация**													2 нед.

Консультации для обучающихся по очной и очно-заочной формам обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год

Государственная (итоговая) аттестация:

Выпускная квалификационная работа

Всего		8	9	10	11	12	13	14	15
	дисциплин и МДК	**612**	**792**	**504**	**648**	**180**	**0**	**396**	**0**
	учебной практики	**0**	**72**	**108**	**144**	**432**	**0**	**216**	**0**
	производств. практики	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**792**	**0**	**756**
	экзаменов	**0**	**0**	**0**	**3**	**0**	**3**	**0**	**2**
	дифф. зачетов	**3**	**2**	**5**	**5**	**5**	**3**	**7**	**2**
	зачетов	**1**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**0**

2.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по предметам, дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I курс	39	2	0	0	0	11	52
II курс	32	7	0	2	0	11	52
III курс	5	12	22	2	0	11	52
IV курс	11	6	21	1	2	2	43
Всего	87	27	43	5	2	35	199

3.Практика

№ п/п	Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Условия реализации	Семестр	Длительность в часах
1	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Учебная	Рассредоточено	2, 3	108
		Производственная	Концентрированно	6	216
2	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Учебная	Рассредоточено	5, 7	288
		Производственная	Рассредоточено	6, 8	396
3	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Учебная	Рассредоточено	4, 5	144
		Производственная	Концентрированно	6	252
4	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	Учебная	Рассредоточено	2, 3, 4	108
		Производственная	Концентрированно	6	216
5	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Учебная	Рассредоточено	4, 5, 7	324
		Производственная	Рассредоточено	6, 8	468
				Всего	**2520**

Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в ГБПОУ РО «БТЖТИС» создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы студентов, предусмотренных учебным планом, и соответствующая действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для подготовки по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС СПО в ГБПОУ РО «БТЖТИС» имеются:

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, санитарии и гигиены;

иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

товароведения продовольственных товаров;

технического оснащения и организации рабочего места.

Мастерские:

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

НОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области "Батайского техникума железнодорожного транспорта и строительства» разработан на основе:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации;

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.01.09 Повар, кондитер,** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г.;

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) начального профессионального образования/среднего профессионального образования, одобренного научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» (Письмо Минобрнауки РФ от 20.10.2010 №12-696);

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. №1580 «О внесении изменений в порядок, организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. №464»;

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. №291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО»;

- Приказ Минобрнауки Росии от 16 августа2013 ьг. №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО»;

- Разъяснения по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования. ФГАУ «ФИРО» протокол №1 от 10 апреля 2014 г.

- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО. ФГАУ «ФИРО» от 25 февраля 2015 г.

Организация учебного процесса и режим занятий.

Срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер** на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Начало учебных занятий – 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса; продолжительность каникул - при обучении 3 года 10 месяцев - 35 недель (11 недель на первом, 11 на втором курсах, 11 недель на 3 курсе, 2 недели в зимний период на четвертом курсе), что соответствует ФГОС (не менее 10 недель в учебном году);

Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Продолжительность занятий 45 мин.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность занятий – группировка парами.

Формы текущего контроля знаний: тестовые, контрольные, самостоятельные работы;

Организация консультаций – из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций групповые, индивидуальные, письменные, устные. При наполняемости группы в количестве 25 обучающихся 100 часов на учебный год. На полный курс обучения 400 часов.

Учебная практика проводится рассредоточено и организована в ученых мастерских техникума; производственная практика – рассредоточено и концентрированно и организована на предприятиях на основании заключенных договоров с предприятиями;

Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации студентов, формы итоговой аттестации, порядок подготовки и проведение – согласно локальных актов ГБПОУ РО «БТЖТиС».

При проведении лабораторных и практических работ по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, учебных занятий по иностранному языку и физической культуре, учебной практике учебная группа может делиться на подгруппы не менее 8 человек.

На 2 курсе в летний период с юношами проводятся 5-дневные сборы на базе в/ч.

Общеобразовательный цикл.

Реализация ФГОС среднего общего образования (профильное обучение), в пределах ППКРС осуществляется в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (утверждены приказом Минобразования России от 9 марта 2004 г. № 1312 в редакции приказа Минобрнауки России от 20.08.08. № 241 и от 30.08.2010г. №889), Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 (ред. от 15.12.2014) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200), 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. Профиль обучения – естественнонаучный.

Нормативный срок освоения ППКРС, для лиц, обучающихся на базе основного общего образования увеличивается на 82 недели из расчёта: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 57 недель, что соответствует 2052 часам, 3 недели промежуточной аттестации и 22 недели каникулярного времени.

В соответствии с 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, на программы общеобразовательный цикл отведено 2052 часа. При этом на дисциплину ОУД.06 ОБЖ отведено 72 часа, на ОУД.08 Физическая культура - по 3 часа в неделю (приказ Министерства образования и науки РФ от 30 августа 2010 г. № 889).

Введены дополнительные учебные дисциплины - ОУД.15 Технология - 72 часа, ОУД.14 Основы предпринимательства - 72 часа, Астрономия – 36 часов.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме обязательных экзаменов по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» и в соответствии с профилем подготовки – по дисциплине

«Химия». Экзамены по дисциплинам «Русский язык», «Математика» проводятся в письменной форме, по «Химии» - в устной форме. По остальным дисциплинам – в форме зачетов и дифференцированных зачетов.

Формирование вариативной части ППКРС.

Вариативная часть циклов ППКРС согласно ФГОС составляет 1296 часов.

С целью углубления подготовки по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, овладение профессиональными компетенциями, соответствующим основным видам профессиональной деятельности, а также по запросу работодателя данные часы распределены следующим образом:

Общепрофессиональный цикл – 74 часа:

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – 14 часов;

Основы товароведения продовольственных товаров – 42 часа;

Основы калькуляции и учета – 14 часов;

Физическая культура – 4 часа.

Профессиональный цикл - 1222 часа:

распределены на междисциплинарные курсы – 34 часа;

- МДК.02.02 – 28 часов;
- МДК.03.01 – 2 часа;
-МДК.04.01 – 2 часа;
-МДК.05.02 – 33 часа

учебную и производственную практику – 1188 часов.

При этом в каждую общепрофессиональную дисциплину и каждый МДК внесены умения и знания, на формирование которых направлены часы вариативной части.

ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - 28 часов.

Знать:

- *органолептическую оценку качества продуктов для приготовления сложной горячей продукции.*

Уметь:

- *разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции в системе предприятий общественного питания;*

- *демонстрировать и организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции.*

ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 2 часа.

Знать:

- *органолептическую оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной продукции.*

Уметь:

- *разрабатывать ассортимент сложной холодной кулинарной продукции в системе предприятий общественного питания;*

- *демонстрировать и организовывать технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции.*

ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 2 часа.

Знать:
- органолептическую оценку качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Уметь:
-разрабатывать ассортимент холодных и горячих десертов, напитков.

ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских -33 часа.

Знать:
-органолептическая оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Уметь:
-разрабатывать ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ОП.01 Основы микробнологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – 14 часов.

Знать:
-научные термины микробиологии;
-процессы обмена веществ в организме;
-суточный расход энергии;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
-физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

-нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.

Уметь:
-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
-рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания.

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров -42 часа.

Знать:
-основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и срок их хранения;
- вопросы рационального питания;
-химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
-требования к качеству продуктов, условия и сроки хранения сырья;
-кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве;
- порядок разработки и заключение договоров;
-приемки продукции по количеству и качеству.

Уметь:
-идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам;
-оценивать качество сырья и готовой продукции;
-устанавливать дефекты и определять градации качества;
-контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
-использовать нормативные и технологические документы;

ОП.05 Основы калькуляции и учета – 14 часов.

Знать:
-порядок пользования сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделии;
-расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, рыбы, мяса и птицы;
-порядок расчёта продажных цен на продукцию общественного питания;
- документальное оформление хозяйственных операций.

Уметь:
-составлять и оформлять технологические карты;
- рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур, рассчитывать нормы отходов;
-рассчитывать норму взаимозаменяемости сырья при приготовлении блюд и кондитерских изделий.

ОП.09 Физическая культура – 4 часа.

Знать:
- о роли физической культуры в общекультурном профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний.

Уметь:
-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
-выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;
-использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья.

Формы проведения промежуточной аттестации.

Формами промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются – дифференцированный зачет, экзамен (демонстрационный) в соответствии с учебным планом. Формы контроля по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. По некоторым дисциплинам возможно проведение комплексного дифференцированного зачета или экзамена (демонстрационного).

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобождённый от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта проводится за счёт часов, отведённых на освоение соответствующих модуля или дисциплины. По междисциплинарным курсам проводятся дифференцированные зачеты, а по окончании профессиональных модулей - экзамены (демонстрационные), которые представляют собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. По итогам проверки принимается решение о возможном присвоение выпускнику определённой квалификации.

Экзамен (демонстрационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированной у него компетенций, определённых в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. Итогом проверки производственной практики является дифференцированный зачёт.

Условием допуска к экзамену (демонстрационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов -10.

Формы ироведения государетвенной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с приказом Мииистерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведеиия государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образоваиия», Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. №1569 «Об утверждении федерального государственного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.