

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Григорьева Татьяна Ивановна
Должность: И.о. директора
Дата подписания: 28.05.2026 08:13:12
Уникальный программный ключ:
9f68165ee110c5f2f86a60a7acfa75a1ff21a61f

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом и.о. директора колледжа
от 28.05.2026 г. № 273

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

ОДОБРЕНО

педагогическим советом

Протокол № 4 от 29.05.2025 г.

СОГЛАСОВАНО

Бенда В.А., заместитель директора ООО «Кулинар-плюс»

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования Чувашской Республики составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
 - 2.3. Специальные требования
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Календарный учебный график
 - 3.3. Программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей
 - 3.4. Программы практик
4. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.
5. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы
6. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся (текущая и промежуточная аттестация);
 - 6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

ППКРС - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 года № 96/134 "Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах";

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 года № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по

- с - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 02 сентября 2020 года № 457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

- в - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 года № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 562 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

- о - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 года № 371 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 09 декабря 2016 года № 1569 (с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 года)

а

м 1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования:

р - на базе среднего (полного) общего образования – 1 год 10 месяцев;

о - на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

ф

е 1.3. Практическая подготовка.

с Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей и междисциплинарных и

о

курсов, практик, предусмотренных учебным планом, путем проведения практических занятий, лабораторных занятий и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие студентов в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения студентами определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Виды практики и способы ее проведения определяются образовательной программой. Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки может осуществляться непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППКРС

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК):

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
1	2
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
приготовление, оформление и подготовка	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд,

к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. Программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей

УПБУ.01	Русский язык
УПБУ.02	Литература
УПБУ.03	Иностранный язык
УПБУ.04	История
УПБУ.05	Математика
УПБУ.06	Физика
УПБУ.07	Физическая культура
УПБУ.08	Основы безопасности и защиты Родины
УПБУ.09	Обществознание
УПБУ.10	География
УПУУ.10	Биология
УПУУ.11	Химия
УПУУ.12	Информатика
ПОО.01	Родная литература
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Целевая подготовка
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
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
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки и реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

3.4. Программы практик

3.4.1. Программы учебной практики.

3.4.2. Программы производственной практики (по профилю профессии);

3.4.3 Программа производственной практики (преддипломная).

4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ.

Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности

Модуль «Образовательная деятельность»

- организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по профессии 43.01.09 Повар. Кондитер;

- организация практических занятий по работе с современной информационной системой, которая поможет обучающимся овладеть новыми технологиями

Модуль «Кураторство»

- инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;

- организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности

Модуль «Наставничество»

- мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности,

- организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

- Организация мастер-классов профессиональной направленности;

- Организация конкурса «Лучшая швея».

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по ее созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

- оформление интерьера помещений колледжа: коридоров, фойе, кабинетов, лабораторий по мероприятиям проводимых на неделе цикловых комиссий;

- конкурсы плакатов, рисунков, стенгазет к знаменательным датам календаря в соответствии мероприятиям проводимых на неделе цикловых комиссий;

- оснащение кабинетов, лабораторий и учебно-производственных мастерских по профессии 19601 Швея;

- проведение тематических бесед на темы «Профессия швея».

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Работа с родителями и законными представителями обучающихся осуществляется для более эффективного достижения цели воспитания, которое обеспечивается согласованием

позиций семьи и колледжа в данном вопросе. Взаимодействие с родителями, законными представителями осуществляется через:

- групповые родительские собрания по организации образовательного и воспитательного процесса;

- индивидуальную работу по запросу родителей для решения актуальных ситуаций;

- помощь со стороны родителей в подготовке и проведении внутригрупповых мероприятий воспитательной направленности;

- индивидуальное консультирование с целью координации воспитательных усилий педагогических работников и родителей.

Представители родительской общественности входят в состав родительского комитета группы.

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала студенческого самоуправления в колледже предусматривает:

- организацию и деятельность студенческого актива группы с целью учёта мнения обучающихся группы по вопросам управления колледжем и при принятии локальных нормативных актов, затрагивающих права и законные интересы обучающихся;

- участие представителей студенческого актива в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, в анализе воспитательной деятельности в группах.

Студенческий актив – орган студенческого самоуправления группы, работает согласно Положению о Студенческом Совете колледжа.

Создан с целью представления интересов студентов перед органами управления колледжа и является представительным органом студентов.

Цель деятельности Студенческого актива: формирование навыков самоуправления, общей культуры, активной гражданской позиции у обучающихся, подготовка к компетентностному и ответственному участию в жизни общества, содействие социальной зрелости, самостоятельности студентов, способности к самоорганизации, самореализации и саморазвитию.

Задачи:

1. Привлечение студентов колледжа в органы самоуправления через повышение престижа ССУ в колледже.

2. Участие в управлении образовательной организацией, организация мероприятий, направленных на развитие студенческих инициатив.

3. Защита прав и разъяснение обязанностей студентов колледжа.

4. Реализация проектов, направленных на развитие soft skills.

5. Повышение компетенций студентов в сфере общественной деятельности.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды в колледже предусматривает:

- участия в Единых областных профилактических неделях, приуроченных к профилактическим датам:

- неделя профилактики и правонарушений в подростковой среде «Высокая ответственность»;

- неделя профилактики употребления алкоголя «Будущее в моих руках»;

- неделя профилактики экстремизма «Единство многообразия»;

- неделя профилактики употребления табачных изделий «Мы – за чистые легкие»;

- неделя профилактики ВИЧ-инфекции «Здоровая семья»;

- неделя правовых знаний «Равноправие»;

- неделя профилактики насилия в образовательной среде «Дружить здорово!»;

- неделя профилактики наркозависимости «Независимое детство»;

- неделя профилактики от несчастных случаев и детского травматизма «Жизнь! Здоровье! Красота!»;

профилактику расширения групп, семей обучающихся, требующих специальной психолого-педагогической поддержки и сопровождения (слабоуспевающие, социально запущенные и другие);

постинтернатное сопровождение и адаптацию обучающихся группы риска.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства колледжа, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);
- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;
- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в колледже предусматривает:

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, всероссийского, международного) и др.;
- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);
- экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
- организацию мероприятий, посвященных истории организаций/ предприятий-партнёров; встреч с представителями коллективов, с сотрудниками-стажистами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей;
- проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности.

Модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»

- оказание всесторонней помощи участникам Чемпионата профессионального мастерства «Абилимпикс» в Чувашской Республике;
- оказание помощи престарелым, ветеранам, инвалидам «Добро с доставкой на дом»;
- обобщение опыта сопровождения людей с инвалидностью и организации инклюзивных проектов.

Модуль «Студенческие Спортивные клубы»

Реализация воспитательного потенциала работы по студенческим спортивным клубам в колледже предусматривает:

- привитие здорового образа жизни и потребности в физической активности на протяжении всей жизни;
- формирование, укрепление и сохранение здоровья студентов;

- проведение физкультурных и спортивных мероприятий по видам спорта (футбол, волейбол, баскетбол, легкая атлетика, лыжные гонки, настольные игры, футбол);
- организацию работы со студентами всех групп здоровья;
- организацию занятий в спортивных секциях на базе колледжа.

Календарный план воспитательной работы на 2026-2027 учебный год по специальности 43.01.09 Повар, кондитер				
№	Модуль	Курсы, группы	сроки	ответственные
Образовательная деятельность				
1	Мастер-класс профессиональной направленности	Обучающиеся	декабрь	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
2	Участие в Республиканской олимпиаде профессионального мастерства по компетенции «Поварское дело»	Обучающиеся старших курсов	март	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
Кураторство				
1	Классный час на тему «Правила составления резюме при поступлении на работу»	Обучающиеся	ноябрь	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
2	Тематические часы куратора, посвященные Дню волонтера	Обучающиеся	декабрь	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
3	Классный час «Новогодний стол народов мира»	Обучающиеся	декабрь	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
4	«Татьянин день» (праздник студентов). Мероприятия, посвященные Дню российского студенчества	Обучающиеся	январь	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
5	Классный час, посвященный Международному дню театра.	Обучающиеся	март	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
Наставничество				
1	Подготовка студентов к участию в олимпиадах, конференциях, конкурсах профессионального мастерства	Обучающиеся	Сентябрь-май	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
4. Основные воспитательные мероприятия				
1	Классный час «Бабушка рядышком с дедушкой»	Обучающиеся	октябрь	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
2	Классный час «Культурно-нравственные ценности студента»	Обучающиеся	ноябрь	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
3	Уроки доброты, дружбы и взаимопонимания «Единая семья народов России»	Обучающиеся	июнь	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
5. Организация предметно-пространственной среды				
1	Оформление предметно-пространственной среды для проведения мероприятий в рамках недели цикловой комиссии информационных технологий	Обучающиеся	декабрь	Преподаватели ЦК технологических дисциплин

	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
1	Родительские собрания	Обучающиеся 1 курсов	19-23.08.2025	Кураторы Социальный педагог Заведующий отделением
2	Родительское собрание: предмет обсуждения - качество освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы	Родители и законные представители обучающихся	09-31.10.2025	Кураторы Социальный педагог Заведующий отделением
	7. Самоуправление			
1	Участие в дне самоуправления	обучающихся	октябрь	Преподаватели ЦК технологическ х дисциплин
	8. Профилактика и безопасность			
1	Единый урок по безопасности сети Интернет	Обучающиеся 1 курсов	октябрь	Преподаватели ЦК технологическ х дисциплин
2	Профилактика наркомании подростков, информацию об уголовной ответственности за употребление и распространение наркотиков, спайсов, солей и т.д	Обучающиеся	ноябрь	Преподаватели ЦК технологическ х дисциплин
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
1	Участие в мастер классах проводимых в дни открытых дверей	Обучающиеся	Сентябрь-май	Преподаватели ЦК технологическ х дисциплин
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
1	Встреча студентов старших курсов с работодателями (по профилю специальности)	Обучающиеся	май	Преподаватели ЦК технологическ х дисциплин
	11. Волонтерская и добровольческая деятельность			
1	Мероприятия, посвящённые «Международному дню добровольцев»	обучающиеся	декабрь	Преподаватели ЦК технологическ х дисциплин
2	Сопровождение участников чемпионата Абилимпикс	обучающиеся	апрель	Преподаватели ЦК технологических дисциплин
	12. Студенческие Спортивные клубы			

1	«Всемирный день здоровья». Флеш-моб «Здоровье в порядке – спасибо зарядке». Спортивный праздник «Весёлые старты»	обучающиеся	апрель	Преподаватели ЦК технологически х дисциплин
---	---	-------------	--------	--

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Для реализации образовательной программы имеются учебные кабинеты, лаборатории и другие помещения.

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	товароведения продовольственных товаров
4	технологии кулинарного и кондитерского производства; иностранного языка
5	основы безопасности и защиты Родины, охраны труда
6	технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории:
1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
2	актовый зал

6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся, качества освоения ППКРС применяются:

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация (далее – ГИА).

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации имеют положительное заключение работодателей.

Текущий контроль (программа текущего контроля)

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация позволяют установить соответствие персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям соответствующей ППКРС. По каждой учебной дисциплине, МДК и профессиональному модулю созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Промежуточная аттестация (программа промежуточной аттестации)

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется преподавателем или комиссией в форме зачетов (дифференцированных зачетов), комплексных зачетов (дифференцированных зачетов), и/или экзаменов (комплексных экзаменов), квалификационного экзамена. В отдельных случаях допускается выведение итоговой семестровой оценки. Результаты контроля используются для оценки достижений обучающихся, определения рейтинга обучающегося руководителями структурных подразделений.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в специально назначенный день, освобожденный от обязательной учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение учебных дисциплин и МДК. При определении формы и периодичности промежуточной аттестации учитывается ограничение по количеству экзаменов (не более 8) и зачетов, дифференцированных зачетов (не более 10 без учета зачета и дифференцированного зачета по физической культуре) в учебном году.

6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускников профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (далее - ДЭ).

Под тематикой ВКР, при включении ДЭ в состав ГИА, понимается наименование комплекта оценочной документации по компетенции. При этом тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в программу среднего профессионального образования.

Для проведения ГИА, проверки качества подготовки выпускаемых специалистов, присвоения им соответствующей квалификации создается ГЭК. Состав ГЭК утверждается приказом директора колледжа на один учебный год. Численность ГЭК не должна составлять менее 5 человек. Председатели ГЭК назначаются приказом Министерства образования Чувашской Республики.

Программа ГИА ежегодно согласовывается с председателем ГЭК и утверждается директором колледжа. Программа ГИА согласовывается с работодателем и доводится до сведения обучающихся не менее чем за полгода до проведения ГИА.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов. Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Оценка ГИА	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.