

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Григорьева Татьяна Ивановна  
Должность: И.о. директора  
Дата подписания: 28.05.2026 09:28:18  
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 специалистов среднего звена**

По специальности среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ОДОБРЕНО  
педагогическим советом  
Протокол № 3 от 14.05.2026 г.

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

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 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

ППССЗ - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 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);

- й - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 62 «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);

- а - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, от 09 декабря 2016 года № 1565.

- а -

м

### 1.2. Нормативный срок освоения программы

п Нормативный срок освоения программы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при очной форме получения образования:

- о – на базе среднего (полного) общего образования – 2 года 10 месяцев;

- ф – на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

е

### с 1.3. Практическая подготовка.

с Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей и междисциплинарных курсов, практик, предусмотренных учебным планом, путем проведения практических занятий, лабораторных занятий и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих

а

л

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 ППССЗ**

### **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 пр.).

### **2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

Специалист по поварскому и кондитерскому делу готовится к следующим видам деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- 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;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

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. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты

антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

| Виды деятельности                                                                                                                                                                                                                     | Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                                                                                                     | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                                                                             | ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.<br>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.<br>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.<br>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 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 | ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.<br>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.<br>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.<br>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.<br>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.<br>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.<br>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и |

|                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                               | <p>подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <p>организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> |
| <p>организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>      | <p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <p>организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации</p> <p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p> |
| <p>организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>                                                                                                                                                                            | <p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

### 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                                                                                                                                                                                                                             |
|           | Индивидуальный проект                                                                                                                                                                                                                 |
| УПУУ.01   | Химия                                                                                                                                                                                                                                 |
| УПУУ.02   | Биология                                                                                                                                                                                                                              |
| УПУУ.03   | Информатика                                                                                                                                                                                                                           |
| ДУП.01    | Родная литература                                                                                                                                                                                                                     |
| ДУП.02    | Введение в профессиональную деятельность                                                                                                                                                                                              |
| ОГСЭ.01   | Основы философии                                                                                                                                                                                                                      |
| ОГСЭ.02   | История                                                                                                                                                                                                                               |
| ОГСЭ.03   | Иностранный язык в профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                      |
| ОГСЭ.04   | Физическая культура                                                                                                                                                                                                                   |
| ОГСЭ.05   | Психология общения                                                                                                                                                                                                                    |
| ЕН.01     | Химия                                                                                                                                                                                                                                 |
| ЕН.02     | Экологические основы природопользования                                                                                                                                                                                               |
| ОП.01     | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве                                                                                                                                                                             |
| ОП.02     | Организация хранения и контроль запасов и сырья                                                                                                                                                                                       |
| ОП.03     | Техническое оснащение организаций питания                                                                                                                                                                                             |
| ОП.04     | Организация обслуживания                                                                                                                                                                                                              |
| ОП.05     | Основы экономики, менеджмента и маркетинга                                                                                                                                                                                            |
| ОП.06     | Правовые основы профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                         |
| ОП.07     | Информационные технологии в профессиональной деятельности                                                                                                                                                                             |
| ОП.08     | Охрана труда                                                                                                                                                                                                                          |
| ОП.09     | Безопасность жизнедеятельности                                                                                                                                                                                                        |
| ОП.10     | Основы предпринимательской деятельности                                                                                                                                                                                               |
| ОП.11     | Целевая подготовка                                                                                                                                                                                                                    |
| ПМ.01     | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                                                                             |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов                                                                                                                                                |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов                                                                                                                                                             |
| 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 |

|           |                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента                                                                                                           |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента                                                                                                                        |
| ПМ.03     | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента                                                                                                          |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента                                                                                                                       |
| ПМ.04     | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания      |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента                                                                                                               |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента                                                                                                                            |
| ПМ.05     | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента                                                                                                          |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента                                                                                                                       |
| ПМ.06     | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                                                                                                                                     |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала                                                                                                                                                                    |
| ПМ.07     | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих                                                                                                                                                       |
| МДК.07.01 | Организация производственной деятельности повара                                                                                                                                                                                       |

### **3.4. Программы практик**

3.4.1. Программы учебной практики.

3.4.2. Программы производственной практики (по профилю специальности);

3.4.3 Программа производственной практики (преддипломная).

## **4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ.**

### **4.1 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности**

#### **Модуль «Образовательная деятельность»**

- организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- 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 1901 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.

| <b>4.2 Календарный план воспитательной работы на 2026-2027 учебный год по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</b> |                                                                                                   |                            |              |                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------|--------------------------------------------|
| <b>№</b>                                                                                                                           | <b>Модуль</b>                                                                                     | <b>Курсы, группы</b>       | <b>сроки</b> | <b>ответственные</b>                       |
| <b>Образовательная деятельность</b>                                                                                                |                                                                                                   |                            |              |                                            |
| 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 |
| <b>Кураторство</b>                                                                                                                 |                                                                                                   |                            |              |                                            |
| 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 |
| <b>Наставничество</b>                                                                                                              |                                                                                                   |                            |              |                                            |
| 1                                                                                                                                  | Подготовка студентов к участию в олимпиадах, конференциях, конкурсах профессионального мастерства | Обучающиеся                | Сентябрь-май | Преподаватели ЦК технологических дисциплин |
| <b>4. Основные воспитательные мероприятия</b>                                                                                      |                                                                                                   |                            |              |                                            |
| 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 |
| <b>5. Организация предметно-пространственной среды</b>            |                                                                                                                                                |                                               |               |                                            |
| 1                                                                 | Оформление предметно-пространственной среды для проведения мероприятий в рамках недели цикловой комиссии информационных технологий             | Обучающиеся                                   | декабрь       | Преподаватели ЦК технологических дисциплин |
| <b>6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)</b> |                                                                                                                                                |                                               |               |                                            |
| 1                                                                 | Родительские собрания                                                                                                                          | Обучающиеся 1 курсов                          | 19-23.08.2025 |                                            |
| 2                                                                 | Родительское собрание: предмет обсуждения - качество освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы                 | Родители и законные представители обучающихся | 09-31.10.2025 |                                            |
| <b>7. Самоуправление</b>                                          |                                                                                                                                                |                                               |               |                                            |
| 1                                                                 | Участие в дне самоуправления                                                                                                                   | обучающихся                                   | октябрь       | Преподаватели ЦК технологических дисциплин |
| <b>8. Профилактика и безопасность</b>                             |                                                                                                                                                |                                               |               |                                            |
| 1                                                                 | Единый урок по безопасности сети Интернет                                                                                                      | Обучающиеся 1 курсов                          | октябрь       | Преподаватели ЦК технологических дисциплин |
| 2                                                                 | Профилактика наркомании подростков, информацию об уголовной ответственности за употребление и распространение наркотиков, спайсов, солей и т.д | Обучающиеся                                   | ноябрь        | Преподаватели ЦК технологических дисциплин |
| <b>9. Социальное партнёрство и участие работодателей</b>          |                                                                                                                                                |                                               |               |                                            |
| 1                                                                 | Участие в мастер классах проводимых в дни открытых дверей                                                                                      | Обучающиеся                                   | Сентябрь-май  | Преподаватели ЦК технологических дисциплин |
| <b>10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство</b> |                                                                                                                                                |                                               |               |                                            |
| 1                                                                 | Встреча студентов старших курсов с работодателями (по профилю специальности)                                                                   | Обучающиеся                                   | май           | Преподаватели ЦК технологических дисциплин |
| <b>11. Волонтерская и добровольческая деятельность</b>            |                                                                                                                                                |                                               |               |                                            |
| 1                                                                 | Мероприятия, посвящённые                                                                                                                       | обучающиеся                                   | декабрь       | Преподаватели ЦК технологических           |

|                                          |                                                                                                                  |             |        |                                            |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|--------------------------------------------|
|                                          | «Международному дню добровольцев»                                                                                |             |        | дисциплин                                  |
| 2                                        | Сопровождение участников чемпионата Абилимпикс                                                                   | обучающиеся | апрель | Преподаватели ЦК технологических дисциплин |
| <b>12. Студенческие Спортивные клубы</b> |                                                                                                                  |             |        |                                            |
| 1                                        | «Всемирный день здоровья». Флеш-моб «Здоровье в порядке – спасибо зарядке». Спортивный праздник «Весёлые старты» | обучающиеся | апрель | Преподаватели ЦК технологических 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                                                                                                                        |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <b>Кабинеты:</b>                                                                                                                    |
| 1     | социально-экономических дисциплин;                                                                                                  |
| 2     | микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;                                                                             |
| 3     | иностранного языка;                                                                                                                 |
| 4     | информационных технологий в профессиональной деятельности;                                                                          |
| 5     | основы безопасности и защиты Родины, охраны труда;                                                                                  |
| 6     | экологических основ природопользования;                                                                                             |
| 7     | технологии кулинарного и кондитерского производства;                                                                                |
| 8     | организации хранения и контроля запасов и сырья;                                                                                    |
| 9     | организации обслуживания;                                                                                                           |
| 10    | технического оснащения кулинарного и кондитерского производства                                                                     |
|       | <b>Лаборатории:</b>                                                                                                                 |
| 1     | химии;                                                                                                                              |
| 2     | учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); |
| 3     | учебный кондитерский цех.                                                                                                           |
|       | <b>Спортивный комплекс:</b>                                                                                                         |
|       | <b>Залы:</b>                                                                                                                        |
| 1     | Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;                                                                                     |
| 2     | Актный 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 ППССЗ 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 ППССЗ. 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**

Целью ГИА является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника ФГОС.

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

Дипломная работа является самостоятельной работой студента-дипломника и призвана способствовать систематизации и закреплению полученных студентом знаний и умений. Дипломная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и по возможности выполняться по предложениям (заказам) предприятий и организаций.

Программа ГИА согласовывается с работодателем и доводится до сведения обучающихся не менее чем за полгода до проведения ГИА.

Руководители дипломных работ (проектов) назначаются из числа преподавателей специальных дисциплин и других квалифицированных специалистов. Официальное закрепление тем дипломных работ (проектов) с указанием руководителей и сроков выполнения оформляются приказом директора колледжа.

По утвержденным темам руководители дипломных работ (проектов) разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Объем задания должен соответствовать времени, отводимому на выполнение дипломных работ (проектов). Задания на дипломные работы (проекты) оформляются на специальном бланке, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по учебной работе. Индивидуальные задания выдаются каждому студенту-дипломнику. Задания на дипломные работы (проекты) выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Программа ГИА ежегодно согласовывается с председателем ГЭК и утверждается директором колледжа. Темы дипломных работ (проектов) разрабатываются преподавателями специальных дисциплин колледжа совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, рассматриваются и утверждаются цикловой комиссией. Тема дипломной работы (проекта) может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки, а также другими преподавателями специальных и общепрофессиональных дисциплин. Не разрешается нескольким студентам выполнение дипломных работ (проектов) на одну и ту же тему по материалам одного предприятия. Темы дипломных работ (проектов) должны отвечать современным требованиям научно-технического прогресса, экономики, культуры, учитывать достижения передовых предприятий, быть актуальными для промышленности, целесообразными для дальнейшего использования в учебном процессе.

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. Членами комиссии являются: директор колледжа или его заместители (заместитель председателя ГЭК), не более двух преподавателей специальных дисциплин, один из которых назначается секретарем ГЭК.

Решение ГЭК принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании (при равном числе голосов голос председателя является решающим). Заседания ГЭК протоколируются. Протоколы подписываются председателем и секретарем комиссии. Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим ГИА и выдаче соответствующего документа об образовании, объявляется приказом директора колледжа.

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

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.