

**Профессиональное образовательное частное учреждение  
«Чебоксарский кооперативный техникум»  
Чувашпотребсоюза**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,  
СЛУЖАЩИХ**

**по профессии среднего профессионального образования**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**г. Чебоксары**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих Чебоксарского кооперативного техникума Чувашпотребсоюза составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности **43.01.09 Повар, кондитер**

Разработчики:

Ерохина И.В. , зам. директора по учебно-методической работе

Соколова Н.Л. , зам. директора по учебно-производственной работе

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	4
1.1.1. Цель программы	4
1.1.2. Трудоемкость программы	5
1.1.3. Особенности программы	5
1.2. Нормативный срок освоения программы	6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы	6
2.1. Область профессиональной деятельности	6
2.2. Основные виды деятельности и компетенции	6
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	8
3.1. Календарный учебный график	8
3.2. Учебный план	9
3.3. Рабочие программы общеобразовательного цикла	9
3.4. Рабочие программы общепрофессионального цикла	9
3.5. Рабочие программы дисциплин профессионального цикла	9
3.6. Программы практики	9
4. Фактическое ресурсное обеспечение реализации программы	10
4.1. Кадровое обеспечение	10
4.2. Учебно-методическое обеспечение	10
4.3. Материально-техническое обеспечение	11
5. Оценка результатов освоения программы	12
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся	12
5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (государственная итоговая аттестация)	12
6. Методические материалы, иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся	13

## ПРИЛОЖЕНИЯ

- Приложение 1. ФГОС СПО профессии
- Приложение 2. Календарный учебный график
- Приложение 3. Учебный план
- Приложение 4. Рабочие программы дисциплин, модулей
- Приложение 5. Программы практики
- Приложение 6. Фонды оценочных средств
- Приложение 7. Методические и иные материалы

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС), реализуемая Чебоксарским кооперативным техникумом Чувашпотребсоюза по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО – Приложение 1).

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы

#### 1.1.1 Цель

Цель ППКРС состоит в способности:

- подготовить обучающегося к успешной работе поваром, кондитером на основе гармоничного сочетания личностной и профессиональной подготовки кадров;
- создать условия для овладения общими и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда;
- сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение их общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения, компетенции.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по данной профессии.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ) (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся";
- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Устав Чебоксарского кооперативного техникума Чувашпотребсоюза, зарегистрированный в Управлении Министерства юстиции Российской Федерации по Чувашской Республике 27.04.2021.
- Локальные акты техникума.

### **1.1.2. Трудоемкость ППКРС**

Трудоемкость программы на базе основного общего образования – 5904 часа.

Учебная практика и производственная практика рассчитаны на 34 недели.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена - 2 недели.

### **1.1.3. Особенности ППКРС:**

При разработке ППКРС учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в области общественного питания.

Особое внимание уделено выявлению интересов и совершенствованию механизмов удовлетворения запросов потребителей образовательных услуг.

По завершении образовательной программы выпускникам выдается диплом государственного образца.

В учебном процессе используются интерактивные технологии обучения, такие как модульная технология, тренинги, кейс-технология, проектные, деловые и имитационные игры и др. Традиционные учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. Для этого проводятся интерактивные лекции, проблемные лекции и семинары, др. В учебном процессе используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов.

В учебном процессе организуются различные виды контроля подготовки обучающихся: текущий контроль успеваемости, промежуточная и государственная итоговая аттестация.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, состоящие из типовых заданий, контрольных работ, тестов и др. и методов контроля, позволяющих оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств утверждаются приказом директора техникума. В техникуме создаются условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

Организация практик осуществляется на базе предприятий, организаций и учреждений города Чебоксары, других городов и районов Чувашии.

Внеурочная деятельность студентов направлена на самореализацию студентов в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д. в соответствии с Программой воспитания техникума. У студентов формируются профессионально значимые личностные качества, такие как эмпатия, толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и др. Решению этих задач способствуют кружки, клубы, спортивные секции, благотворительные акции, научно-практические конференции, Дни здоровья, конкурсы студенческого творчества и др.

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательную программу рабочей программы

воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.

## **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет:

на базе основного общего образования - **3 года 10 месяцев.**

Форма обучения – **очная.**

Получаемая квалификация – **повар-кондитер.**

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

### **2.1. Область профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание).

### **2.2. Основные виды деятельности и компетенции**

- 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.

**Повар, кондитер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

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.

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 языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:**

3.4.1. 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.

3.4.2. 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.

3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, 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.

3.4.4. 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.

3.4.5. 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**

В соответствии с ФГОС СПО содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППКРС регламентируется учебным планом; рабочими программами дисциплин, модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

#### **3.1 Календарный учебный график**

Последовательность реализации ППКРС по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и государственную итоговую аттестации, каникулы) приводится в *Приложении 2*.

#### **3.2 Учебный план (Приложение 3).**

Учебный план включает все дисциплины, междисциплинарные курсы,



профессиональные модули, изучаемые последовательно, и предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
- общепрофессионального;
- профессионального;

- государственная итоговая аттестация: защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО, и составляет не более 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (не менее 20 процентов) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, указанных в ФГОС СПО, а также получения дополнительных дисциплин, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно в соответствии с требованиями настоящего пункта, а также с учетом примерной основной образовательной программы (далее - ПООП).

**3.3.-3.5. Рабочие программы** представлены в *Приложении 4*

**3.6. Программы практик** в *Приложении 5*

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Подготовка предполагает изучение практической деятельности предприятий, организаций и учреждений, для чего предусмотрены виды практики:

- учебная практика (продолжительность 12 недель);
- производственная практика (продолжительность 22 недели).

Аттестация по итогам практики осуществляется в виде дифференцированного зачета на основе оценки решения обучающимся задач практики, отзыва руководителей практики об уровне его практических умений и компетенций. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка по шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачтено». Оценка по практике вносится в приложение к диплому.

Базами производственной практики являются организации и предприятия Чувашской Республики.

Студенты проходят практику по направлению техникума на основе договоров с предприятиями, организациями.

В процессе прохождения практики студенты находятся на рабочих местах и выполняют часть обязанностей штатных работников, как внештатные работники, а при наличии вакансии практикант может быть зачислен на штатную должность с выплатой заработной платы. Зачисление студента на штатные должности не освобождает их от выполнения программы практики.

#### **4. Фактическое ресурсное обеспечение ППКРС**

Ресурсное обеспечение ППКРС сформировано на основе требований к условиям реализации программы, определяемым ФГОС СПО по данной профессии.

##### **4.1 Кадровое обеспечение учебного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, - не менее 25 процентов.

Преподаватели техникума систематически повышают свою квалификацию, проходят стажировку. Кроме того преподаватели повышают квалификацию, принимая участие в краткосрочных семинарах и заседаниях республиканских методических объединений.

##### **4.2 Учебно-методическое обеспечение учебного процесса**

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями, электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями, электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Большинство учебников и учебных пособий выдается через библиотеку (абонемент учебной литературы). Для студентов доступны монографии, научные сборники, реферативные и периодические журналы, собрания законодательных актов, кодексы РФ, компьютерные базы данных.

В техникуме функционирует электронная библиотека, в которой в свободном доступе находятся учебники, учебно-методические пособия, словари, монографии, периодические издания по коммерческой деятельности.

По каждой дисциплине сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации, учебные материалы (конспекты лекций, презентации, контрольные задания, методические указания по выполнению курсовых, контрольных работ, образцы тестов и т.п.

Для прохождения учебной и производственной практик разработаны соответствующие программы; для подготовки к государственной итоговой аттестации - методические указания.

Студенты имеют доступ к информационным Интернет-источникам в компьютерных классах. В учебном процессе используются видеофильмы,

мультимедийные материалы.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе Znanium.com, к электронным учебным курсам для профессионального образования, т.е. система электронного обучения. Много лет создана и действует Медиатека. Фонд Медиатеки универсален. Он содержит учебные, справочные, периодические издания, электронные издания. Электронные издания, пользующиеся повышенным спросом пользователи найдут в электронной библиотеке Чебоксарского кооперативного техникума (локальная сеть). Электронные издания преподавателей техникума доступны каждому пользователю в электронной библиотеке техникума.

В фонде дополнительных источников отражены учебники и учебные пособия, нормативные и официальные издания, справочные и библиографические издания, периодические издания. Каждый пользователь имеет свободный доступ к сети Интернет. Для оперативного поиска информации к услугам пользователей составлен электронный каталог, созданный на базе «ИС:Библиотека Колледжа», отражающий все многообразие источников информации библиотечного фонда техникума.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным информационным справочным и поисковым системам.

#### **4.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

Для реализации ППКРС по данной профессии в техникуме создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующая действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Реализация образовательной программы подготовки осуществляется по адресу: Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул.К.Иванова, д.96. В учебном корпусе имеется 26 аудиторий, спортивный и тренажерные залы, восемь компьютерных классов, подключенных к глобальной информационной сети «Интернет», столовая, буфет, библиотека с читальным залом, учебный кулинарный, учебный кондитерский цех, учебный ресторан.

## **5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППКРС**

### **5.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

С целью контроля и оценки качества освоения ППКРС применяются:

- текущий контроль успеваемости;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Чебоксарском кооперативном техникуме Чувашпотребсоюза, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Чебоксарском кооперативном техникуме Чувашпотребсоюза (с изменениями и дополнениями).

#### **Текущий контроль успеваемости**

Текущий контроль успеваемости проводится на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины, междисциплинарного курса. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование заданий для проведения текущего контроля успеваемости обучающихся.

Преподаватели имеют право использовать различные варианты проведения текущего контроля успеваемости: устный опрос, письменный опрос, проверка выполнения домашних заданий, семинары, тестирование, решение ситуаций, решение задач, контроль самостоятельной работы, контрольная работа, зачеты по лабораторным и практическим занятиям, административные срезы знаний, защита проектов и т.д.

#### **Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация результатов подготовки обучающихся осуществляется в следующих формах:

- зачет (дифференцированный зачет) по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практике,
- комплексный дифференцированный зачет по нескольким учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам;
- экзамен по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу; модулю;
- комплексный экзамен по нескольким учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам.

### **5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (государственная итоговая аттестация)**

Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в техникуме является:

- защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы и организация государственной итоговой аттестации изложены в локальных актах:

- Положение о демонстрационном экзамене в Чебоксарском кооперативном техникуме Чувашпотребсоюза;
- Положение об организации выполнения и защите выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена в Чебоксарском кооперативном техникуме Чувашпотребсоюза;

- в Положении о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Чебоксарском кооперативном техникуме Чувашпотребсоюза (с изменениями и дополнениями).

#### **6. Методические материалы, иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся**

В целях организации образовательной деятельности обучающихся преподаватели техникума разрабатывают методические указания по выполнению самостоятельной работы, методические указания по выполнению практических и лабораторных работ.

В качестве иных компонентов, обеспечивающих воспитание и обучение обучающихся выступают локальные акты техникума:

- Положение об индивидуальном проекте;
- Положение об организации выполнения и защите реферата;
- Положение об организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по дисциплине, профессиональному модулю, междисциплинарному курсу;
- Положение об организации самостоятельной работы обучающихся;
- Положение об участии студентов в районных, городских, республиканских, региональных, всероссийских, международных конкурсах, олимпиадах, научно-практических конференциях, семинарах, спортивных соревнованиях.
- Положение о внешнем виде;
- Правила внутреннего распорядка обучающихся.

И другие.