

**Протокол согласования
содержания основной образовательной программы подготовки квалифицированных
рабочих, служащих
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

срок обучения: 3 года 10 месяцев

база подготовки: основное общее образование

между образовательным учреждением - государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Чувашской Республики «Алатырский технологический колледж» Министерства образования Чувашской Республики и работодателем ООО «Надежда»,

(наименование организации)

в лице директора ООО «Надежда» Любавина Николая Петровича

(Ф.И.О., должность)

29 августа 2023 г.

Программная документация, представляемая на согласование:

Рабочий учебный план

Рабочие программы учебных дисциплин

Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы учебных и производственных практик

Фонд оценочных средств

Рабочая программа воспитания

Календарный план воспитательной работы

1. Содержание программ учебных дисциплин профессионального цикла, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, производственных практик: соответствует требованиям.

2. Объем времени на освоение УД, МДК, ПМ, ПП: соответствует требованиям.

3. Объем и содержание лабораторных и практических работ: соответствует требованиям.

4. Формирование перечня вида деятельности, ПК, ОК: соответствует требованиям.


5. Наличие учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др: обеспечивает проведение всех видов занятий, практик, предусмотренных ППКРС: соответствует требованиям.

6. Последовательность изучения УД, ПМ определены с учетом требований работодателя: соответствует требованиям.

6. Программы промежуточной аттестации позволяют определить уровень сформированности компетенций, определенных в ФГОС: соответствует требованиям.

Представленная на согласование ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствует требованиям ФГОС СПО, разработана с учетом требований работодателей. В целом программа соответствует актуальному уровню развития отрасли.


М.П. В.Н. Косолапенков, директор Алатырского технологического колледжа


М.П. Н.П. Любавин, директор ООО «Надежда»



Лист ежегодного обновления содержания ОПОП

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденная приказом директора государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чувашской Республики «Алатырский технологический колледж» Министерства образования Чувашской Республики от 30.08.2023 № 70 и работодателем директором ООО «Надежда»

Требуется обновления в 2023

Не требует обновления в 2023



Любавин
Н.П. Любавин, директор ООО «Надежда»

Дата: 29.08.2023

В случае необходимости обновления ОПОП, укажите какие изменения и дополнения следует внести в части:

состава учебных дисциплин ОПОП: изменения не предусмотрены

состава профессиональных модулей ОПОП: изменения не предусмотрены

содержания рабочих программ учебных дисциплин ОПОП: изменения не предусмотрены

содержания рабочих программ профессиональных модулей ОПОП: изменения не предусмотрены

содержания рабочих программ учебной и производственной практик: изменения не предусмотрены

содержание методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной программы: изменения не предусмотрены

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Алатырский технологический колледж»
Министерства образования Чувашской Республики**

Рассмотрено

на заседании педагогического
совета 30.08.2023

Утверждено

Приказ от 30.08.2023 № 70

Обновлено

Приказ от «__» __ 20 №

Приказ от «__» __ 20 №

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности среднего профессионального обучения

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе основного общего образования

2023 г.

Содержание

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной 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 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 дисциплин общеобразовательного цикла

3.3.1. Программа «Русский язык»

3.3.2. Программа «Литература»

3.3.3. Программа «Иностранный язык»

3.3.4. Программа «История»

3.3.5. Программа «Обществознание»

3.3.6. Программа «География»

3.3.7. Программа «Биология»

3.3.8. Программа «Физика»

3.3.9. Программа «Физическая культура»

3.3.10. Программ «Основы безопасности жизнедеятельности»

3.3.11. Программа «Математика»

3.3.12. Программа «Информатика»

3.3.13. Программа «Химия»

3.3.14. Программа «Родная (чувашская) литература»

3.4. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

3.4.1. Программа Основы философии

3.4.2. Программа История

3.4.3. Программа Эффективное поведение на рынке труда

3.4.4. Программа Иностранный язык

3.4.5. Программа Физическая культура

3.4.6. Программа Психология общения

3.5. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

3.5.1. Программа Химия

3.5.2. Программа Экологические основы природопользования

3.6. Программы дисциплин общепрофессионального цикла

3.6.1. Программа Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

3.6.2. Программа Организация хранения и контроль запасов и сырья

3.6.3. Программа Техническое оснащение организаций питания

3.6.4. Программа Организация обслуживания

3.6.5. Программа Основы экономики, менеджмента и маркетинга

3.6.6. Программа Правовые основы профессиональной деятельности

3.6.7. Программа Информационные технологии в профессиональной деятельности

3.6.8. Программа Охрана труда

3.6.9. Программа Безопасность жизнедеятельности

3.6.10. Программа Основы предпринимательской деятельности

3.6.11. Программа Калькуляция, учет и документационное обеспечение в общественном питании

3.6.12. Программа Технологии в профессиональной сфере деятельности

3.6.13. Программа Проектно-исследовательская деятельность

3.6.14. Программа Контроль качества кулинарной продукции

3.7. Программы дисциплин профессионального цикла

3.7.1. Программа ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

3.7.2. Программа 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

3.7.3. Программа 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

3.7.4. Программа 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

3.7.5. Программа 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

3.7.5. Программа ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

3.7.5. Программа ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)

3.8. Программы практик (практическая подготовка)

3.8.1. Программа учебной практики

3.8.2. Программа производственной практики

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

Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОПОП: основная профессиональная образовательная программа - 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 образовательной программы составляют:**

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565) с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 года № 747;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11. 2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 390 «Об утверждении Положения о практической подготовке обучающихся (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778).

1.2. Нормативный срок освоения программы по специальности при очной форме получения образования:

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

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

2.2. Виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

ВД 1 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.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД 2 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.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

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.

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.

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.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

ВД 3 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

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

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.

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.

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.

ВД 4 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

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.

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.

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.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

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.

ВД 5 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

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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.

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.

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.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ВД 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Общие компетенции выпускника

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.3. Специальные требования (определяются работодателем с учетом потребностей регионального рынка труда)

- протокол согласования содержания ОПОП с работодателями,
- лист ежегодного обновления содержания ОПОП.
- письма работодателей с обоснованием актуальности введения новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов или профессиональных модулей (при наличии).

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. Программы дисциплин общеобразовательного цикла

3.3.1. Программа «Русский язык»

3.3.2. Программа «Литература»

3.3.3. Программа «Иностранный язык»

3.3.4. Программа «История»

3.3.5. Программа «Обществознание»

3.3.6. Программа «География»

3.3.7. Программа «Биология»

3.3.8. Программа «Физика»

3.3.9. Программа «Физическая культура»

3.3.10. Программ «Основы безопасности жизнедеятельности»

3.3.11. Программа «Математика»

- 3.3.12. Программа «Информатика»
- 3.3.13 Программа «Химия»
- 3.3.14. Программа «Родная (чувашская) литература»

3.4. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

- 3.4.1. Программа Основы философии
- 3.4.2. Программа История
- 3.4.3. Программа Эффективное поведение на рынке труда
- 3.4.4. Программа Иностранный язык
- 3.4.5. Программа Физическая культура
- 3.4.6. Программа Психология общения

3.5. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

- 3.5.1. Программа Химия
- 3.5.2. Программа Экологические основы природопользования

3.6. Программы дисциплин общепрофессионального цикла

- 3.6.1. Программа Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- 3.6.2. Программа Организация хранения и контроль запасов и сырья
- 3.6.3. Программа Техническое оснащение организаций питания
- 3.6.4. Программа Организация обслуживания
- 3.6.5. Программа Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- 3.6.6. Программа Правовые основы профессиональной деятельности
- 3.6.7. Программа Информационные технологии в профессиональной деятельности
- 3.6.8. Программа Охрана труда
- 3.6.9. Программа Безопасность жизнедеятельности
- 3.6.10. Программа Основы предпринимательской деятельности
- 3.6.11. Программа Калькуляция, учет и документационное обеспечение в общественном питании
- 3.6.12. Программа Технологии в профессиональной сфере деятельности
- 3.6.13. Программа Проектно-исследовательская деятельность
- 3.6.14. Программа Контроль качества кулинарной продукции

3.7. Программы дисциплин профессионального цикла

- 3.7.1. Программа ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- 3.7.2. Программа 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
- 3.7.3. Программа 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
- 3.7.4. Программа 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
- 3.7.5. Программа 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

- 3.7.5. Программа ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
- 3.7.5. Программа ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)

3.8. Программы практик (практическая подготовка)

- 3.8.1. Программа учебной практики
- 3.8.2. Программа производственной практики

4. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

5. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

№	Наименование
	Кабинеты
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Иностранного языка
4	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	Экологических основ природопользования
7	Технологии кулинарного и кондитерского производства
8	Организации хранения и контроля запасов и сырья
9	Организации обслуживания
	Лаборатории
1	Химии
2	Учебная кухня ресторана
3	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал, спортивная площадка
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

6. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- текущий контроль
- промежуточная аттестация
- государственная итоговая аттестация.

6.2. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Формами текущего контроля персональных достижений обучающихся и оценки качества их подготовки по учебным дисциплинам являются контрольные работы, написание рефератов, выполнение упражнений и тестовых заданий, решение производственных и ситуационных задач. Промежуточная аттестация включает экзамены, в том числе комплексные; дифференцированные зачеты, в том числе комплексные, зачеты. По завершении освоения профессиональных модулей проводятся экзамены. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей образовательной программы (текущий контроль знаний, промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей. Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности организацией в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

6.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускника колледжа является обязательной. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППССЗ.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена.