

**Описание**  
**основной профессиональной образовательной программы**  
**по специальности**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, (далее – ОПОП, основная программа) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования, на основе требований ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и примерной основной образовательной программы.

При разработке ППКРС учтены требования регионального рынка труда, запросы социальных партнёров и работодателей: ООО «Пармезан», ООО «Балттрейд».

Медицинские ограничения регламентированы перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации (Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 трудового кодекса РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры).

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: повар, кондитер.

Форма обучения: очная.

Образовательная программа имеет следующую структуру: общепрофессиональный цикл, профессиональный цикл, государственная итоговая аттестация.

В общеобразовательном цикле выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле), самостоятельной работы и включена промежуточная аттестация (консультации перед экзаменом, экзамен).

Профессиональный цикл ППССЗ включает профессиональные модули:

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

В ОПОП включены рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.

Цель воспитания, виды воспитательной деятельности, формы, методы работы, технологии взаимодействия; условия и особенности реализации; портрет выпускника СПО, отражающий комплекс планируемых личностных результатов, заданных в форме базовой модели «Портрета Гражданина России 2035 года», отражены в программе воспитания.

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

В профессиональный цикл входят следующие виды практик: учебная и производственная (по профилю специальности и преддипломная). Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются в несколько периодов.

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

По завершению освоения ППКРС СПО выпускникам выдается диплом о среднем профессиональном образовании.