

**Описание
основной профессиональной образовательной программы
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалиста среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, (далее – ОПОП, основная программа) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

При разработке ППССЗ были учтены требования регионального рынка труда, запросы работодателей ООО «Пармезан», ООО «Балттрейд», ООО «Браво Продукт», ООО «Вэнгард», ООО «Ликк Плюс», ООО «Фабрика «Люблинские продукты», ООО «Аппетит», ООО «КК «Русский пир», ООО «Европейские кондитерские», ООО «Виктория Балтия», ООО «Позитив», ООО «Регент школьное питание», МАУ «Школьное питание», ООО «ЕвроРитейл», ООО «Британника», ООО «Сырный ряд».

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: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Форма обучения: очная.

Образовательная программа имеет следующую структуру: общий гуманитарный и социально-экономический цикл, математический и общий естественнонаучный цикл, общепрофессиональный цикл, профессиональный цикл, государственная итоговая аттестация. В общем гуманитарном и социально-экономическом цикле, математическом и общем естественнонаучном цикле, общепрофессиональном цикле, профессиональном 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 обучающихся и включена промежуточная аттестация (консультации перед экзаменом, экзамен).

Профессиональный цикл ППСЗ включает профессиональные модули:

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: по профессии 16399 Официант.

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 (дипломная работа). Демонстрационный экзамен включен в выпускную квалификационную работу.

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