

ОПИСАНИЕ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

43.01.09 Повар, кондитер

Наименование ООП	Нормативная основа разработки ООП	Срок освоения ООП	Согласование и утверждение ООП	Характеристика контингента
<p>Образовательная программа (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер</p> <p>Присваиваемые квалификации:</p> <ul style="list-style-type: none"> – повар - кондитер. <p>Профиль получаемого образования – естественно-научный, УГС 43.00.00 Сервис и туризм</p>	<p>- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898). -</p> <p>- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденная Протоколом ФУМО 43.00.00 Сервис и туризм от 28.06.2021 г. № 1,</p> <p>Приказ Минпросвещения РФ № 747 от 17.12.2020 г. «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;</p> <p>– Приказ Минпросвещения РФ от 24 августа 2022 г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;</p> <p>– Федеральный государственный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413"</p> <p>– Федеральная образовательная программа среднего общего образования (ФОП СОО), утвержденная приказом Минпросвещения РФ от 18.05.2023 г. № 371;</p> <p>– Приказ Минобрнауки Росии и Минпросвещения России от 05 августа 2020 г. № 885 / 390 «О практической подготовке обучающихся»;</p> <p>– Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;</p>	<p>3 года 10 мес. на базе основного общего образования</p>	<p>ООП согласована с работодателем: УМП «Юнрос»; директор С.В. Ярославцева; Утверждена директором ГАПОУ «КППТ» Л.В. Винокуровой .</p>	<p>Обучающиеся из числа лиц, имеющих основное общее образование</p>

Цели и задачи реализации ООП	Основные требования к результатам освоения	Информация об УМК	Краткая характеристика организации педагогических условий реализации ООП	Краткая характеристика системы оценивания результатов освоения
<p>ООП определяет содержание профессионального образования и направлена на получение профессии 43.01.09 Повар, кондитер, удовлетворения потребности регионального рынка труда и работодателей.</p> <p>Цель: обеспечение реализации ФГОС СПО, приобретение практического опыта, умений, знаний, необходимых для формирования ОК и ПК, освоения конкретных видов деятельности.</p>	<p>Результаты освоения ООП определяются осваиваемыми выпускниками компетенциями, т.е их способностью применять практический опыт, умения и знания, личные качества в соответствии с квалификациями</p> <ul style="list-style-type: none"> - «повар» - «кондитер» 	<p>Учебно – методический комплекс, разработанный на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», учебного плана, включает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик, - методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ, - комплекты оценочных средств (КОС) учебных дисциплин и профессиональных модулей - программу государственной итоговой аттестации 	<p>Кадровое, материально-техническое и информационно-библиотечное обеспечение соответствует ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>Результаты освоения ООП оцениваются в процессе текущего контроля, промежуточной аттестации, итоговой аттестации.</p> <p>Система оценивания 5-балльная.</p> <p>Формы аттестации – зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный).</p> <p>Форма ГИА – демонстрационный экзамен.</p>