

Сведения

о реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования,  
заявленной для государственной аккредитации образовательной деятельности

Повар, кондитер

(наименование основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования  
(далее – основная образовательная программа)

19.01.17 Повар, кондитер

код и наименование профессии/специальности

повар; кондитер

присваиваемая квалификация

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края  
«Белореченский индустриально – технологический техникум»

полное наименование организации, осуществляющей образовательную деятельность

нет

полное наименование филиала организации, осуществляющей образовательную деятельность

Основная образовательная программа реализуется совместно

нет

(да/нет)

с

(полное наименование юридического лица)

Основная образовательная программа реализуется в организации, осуществляющей образовательную деятельность и находящейся в ведении федерального государственного органа, осуществляющего подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечения законности и правопорядка

нет

(да/нет)

## Раздел 1. Сведения о структуре основной образовательной программы

N	I. Общая структура основной образовательной программы	Единица измерения	Значение сведений
1.	Учебные циклы (профессиональные модули, междисциплинарные курсы, дисциплины), суммарно	академические часы/ зачетные единицы	756 ч./-
2.	Обязательная часть учебных циклов, суммарно	академические часы/ зачетные единицы	504 ч./-
3.	Вариативная часть учебных циклов, суммарно	академические часы/ зачетные единицы	144 ч./-
4.	Практики, суммарно	недели/зачетные единицы	21 нед./-
5.	Государственная итоговая аттестация, суммарно	недели/зачетные единицы	1 нед./-
6.	Общий объем основной образовательной программы	недели/зачетные единицы	43 нед./-
	II. Структура основной образовательной программы с учетом электронного обучения и дистанционных образовательных технологий		
7.	Суммарная трудоемкость частей основной образовательной программы, реализуемых с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий	Академические часы/ недели/зачетные единицы	-
8.	Доля частей основной образовательной программы, реализуемой с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в общей трудоемкости основной образовательной программы	%	-

## Раздел 2. Сведения об основной образовательной программе

### 2.1. Требования к результатам освоения основной образовательной программы

## 2.1.2. Требования к результатам освоения основной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

Общие компетенции							
Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	ОК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителям.	ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	ОК.4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	ОК.5 Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ОК.6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	ОК.7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
1. Общепрофессиональный учебный цикл							
Обязательная часть							
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	+	+	+	+	+	+	+
ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+
ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места	+	+	+	+	+	+	+
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	+	+	+	+	+	+	+

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+
Вариативная часть							
Общепрофессиональная дисциплина							
2. Профессиональный учебный цикл							
Обязательная часть							
Профессиональные модули							
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	+	+	+	+	+	+	+
ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.03 Приготовление супов и соусов	+	+	+	+	+	+	+
ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы	+	+	+	+	+	+	+
ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	+	+	+	+	+	+	+
ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	+	+	+	+	+	+	+
ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков	+	+	+	+	+	+	+
ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+

Междисциплинарные курсы							
МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	+	+	+	+	+	+	+
МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	+	+	+	+	+	+	+
МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов	+	+	+	+	+	+	+
МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	+	+	+	+	+	+	+
МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	+	+	+	+	+	+	+
МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	+	+	+	+	+	+	+
МДК. 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков	+	+	+	+	+	+	+
МДК. 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+

Вариативная часть																															
Профессиональные модули																															
Профессиональный модуль																															
Междисциплинарные курсы																															
3. Разделы																															
Физическая культура и спорт																															
Физическая культура																															
Практика																															
Профессиональные компетенции																															
Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	ПК 1.1 Пр во ди пе рв ич ну об раб отк у, на рез ку и фо рм овк	ПК 1.2 Гото вить о рмл ять осно вны е и прос об блю да и гар низ трад ици онн ых видо	ПК 2.1 Пр вод ить по дго осно вны е и прос об блю да и гар низ трад ици онн ых видо	ПК 2.2 Гото вить и оф ор мл ять зер ка ши и пр юд а и гар низ трад ици онн ых видо	ПК 2.3 Гото вить и оф ор мл ять зер ка ши и пр юд а и гар низ трад ици онн ых видо	ПК 2.4 Гото вить и оф ор мл ять зер ка ши и пр юд а и гар низ трад ици онн ых видо	ПК 2.5 Гото вить и оф ор мл ять зер ка ши и пр юд а и гар низ трад ици онн ых видо	ПК 3.1 Гото вить буль оны отва ры	ПК 3.2 Гото вить прос тые суп ы	ПК 3.3 Гото вить отд ель е и ко мп оне нт ы для соу сов и соу сн ые по лу	ПК 3.4 Гото вить прос тые холо дны е и горя чие соус ы	ПК 4.1 Пр изво дить обра ботк у рыб ы с ным скел етом	ПК 4.2 Пр вод ить про с ить лен ил и по рыб ы с ным скел етом	ПК 4.3 Гото вить оф рмл ять прос тые фаб ри ка лен и осно вны х фаб рик а шн ей	ПК 5.1 Пр изво дить обра ботк у и приг отов ить осно вны х фаб рик а шн ей	ПК 5.2 Пр изво дить обра ботк у и приг отов ить осно вны х фаб рик а шн ей	ПК 5.3 Гото вить и оф рмл ять прос тые мич е и прос об блю да и гар низ трад ици онн ых видо	ПК 5.4 Гото вить и оф рмл ять прос тые мич е и прос об блю да и гар низ трад ици онн ых видо	ПК 6.1 Гото вить и оф рмл ять прос тые мич е и прос об блю да и гар низ трад ици онн ых видо	ПК 6.2 Гото вить и оф рмл ять прос тые мич е и прос об блю да и гар низ трад ици онн ых видо	ПК 6.3 Гото вить и оф рмл ять прос тые мич е и прос об блю да и гар низ трад ици онн ых видо	ПК 6.4 Гото вить и оф рмл ять прос тые мич е и прос об блю да и гар низ трад ици онн ых видо	ПК 7.1 Гото вить и оф рмл ять прос тые мич е и прос об блю да и гар низ трад ици онн ых видо	ПК 7.2 Гото вить и оф рмл ять прос тые мич е и прос об блю да и гар низ трад ици онн ых видо	ПК 7.3 Гото вить и оф рмл ять прос тые мич е и прос об блю да и гар низ трад ици онн ых видо	ПК 8.1 Гото вить и оф рмл ять прос тые мич е и прос об блю да и гар низ трад ици онн ых видо	ПК 8.2 Гото вить и оф рмл ять прос тые мич е и прос об блю да и гар низ трад ици онн ых видо	ПК 8.3 Гото вить и оф рмл ять прос тые мич е и прос об блю да и гар низ трад ици онн ых видо	ПК 8.4 Гото вить и оф рмл ять прос тые мич е и прос об блю да и гар низ трад ици онн ых видо	ПК 8.5 Гото вить и оф рмл ять прос тые мич е и прос об блю да и гар низ трад ици онн ых видо	ПК 8.6 Гото вить и оф рмл ять прос тые мич е и прос об блю да и гар низ трад ици онн ых видо

















### Раздел 3. Сведения о кадровом обеспечении основной образовательной программы

N п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/значение	Значение сведений
1	2	3	4
1.	Численность педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы	чел.	15
2.	Доля педагогических работников, имеющих первую и высшую квалификационные категории в общей численности педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы	%	60
3.	Доля педагогических работников со средним профессиональным образованием в общей численности педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы	%	5
4.	Доля педагогических работников с высшим образованием в общей численности педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы	%	95
5.	Доля педагогических работников, принимавших участие в конкурсах педагогического и профессионального мастерства (региональных, всероссийских, международных), в общей численности педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы	%	7
6.	Численность педагогических работников, занявших призовые места в конкурсах педагогического и профессионального мастерства (региональных, всероссийских, международных)	чел.	1

#### Раздел 4. Сведения о библиотечном фонде (печатные и/или электронные издания)

N п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/значение	Значение сведений
1	2	3	4
1.	Общее количество изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии (суммарное количество экземпляров) в библиотеке по основной образовательной программе	экз.	916
2.	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	44
3.	Количество учебных и учебно-методических (включая электронные базы периодических изданий) печатных и/или электронных изданий по каждой дисциплине и междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий) профессионального учебного цикла	экз.	1021
4.	Общее количество печатных изданий дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке (суммарное количество экземпляров) по основной образовательной программе	экз.	173
5.	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	29
6.	Количество справочно-библиографических и периодических изданий на 100 обучающихся (по списочному количеству обучающихся с учетом всех форм обучения)	ед./100	1,02

## Раздел 5. Сведения о результатах государственной итоговой аттестации по основной образовательной программе

№ п/п	Учебный год	Вид государственных аттестационных испытаний											
		Государственный экзамен				Государственный экзамен				Защита выпускной квалификационной работы			
		количество выпускников, всего	из них:			количество выпускников, всего	из них:			количество выпускников, всего	из них:		
			получивших оценку "удовлетворительно" (%)	получивших оценку "хорошо" (%)	получивших оценку "отлично" (%)		получивших оценку "удовлетворительно" (%)	получивших оценку "хорошо" (%)	получивших оценку "отлично" (%)		получивших оценку "удовлетворительно" (%)	получивших оценку "хорошо" (%)	получивших оценку "отлично" (%)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	2012/2013									100	29	30	41
2.	2013/2014									75	37	39	24
3.	2014/2015									99	7	50	43

## Раздел 6. Сведения о контингенте обучающихся по основной образовательной программе

№ п/п	Формы получения образования	Количество обучающихся в текущем учебном году (чел.)	Из них количество обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды и инвалиды (чел.)
В организации, осуществляющей образовательную деятельность			
1.	Очная форма	124	0
2.	Очно-заочная форма	0	0

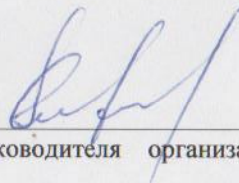


3.	Заочная форма	0	0
Вне организации, осуществляющей образовательную деятельность			
4.	В форме самообразования	0	0

Дата заполнения "27" ноября 2015г.

Директор ГБПОУ КК БИТТ

(наименование должности руководителя организации)



(подпись руководителя организации)

Мадельян Рубен Сагратович

(фамилия, имя, отчество руководителя организации)

