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

Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
(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 «Апшеронский техникум автомобильного транспорта и сервиса»
полное наименование организации, осуществляющей образовательную деятельность

Филиала 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 руководителем.	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 приго-	+	+	+	+	+	+	+

товления 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. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традицион	ПК 1.2. Готовить оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов ово	ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яи	ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда и бо	ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога	ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары	ПК 3.2. Готовить простые супы	ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы	ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом	ПК 4.2 Производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы с кос	ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней пти-	ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясо со-	ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы	ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты	ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски	ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда	ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки	ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки	ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки	ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

	ных видов овощей и плодов, подготовку прянос-тей и при-прав	щей и гри-бов.	ц, тво-рога, тес-та	бо-вых и ку-ку-ру-зы	тным скеле-том	цы	про-дук-тов и до-маш-ней пти-цы
1. Общепрофессиональный учебный цикл							
Обязательная часть							
Общепро-фессио-нальная дисципли-на							
ОП.01 Ос-новы мик-робиоло-гии, сани-тарии и гигиены в пищевом производ-	+	+	+	+	+	+	+

стве																																
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																															
Профессиональный модуль																															
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																														
Практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

2.2. Сведения об особенностях реализации основной образовательной программы

N п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/значение	Значение сведений
1	2	3	4
1.	Использование сетевой формы реализации основной образовательной программы	да/нет	нет
2.	Применение электронного обучения	да/нет	нет
3.	Применение дистанционных образовательных технологий	да/нет	нет
4.	Применение модульного принципа представления содержания основной образовательной программы и построения учебных планов	да/нет	да

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.	14
2.	Доля педагогических работников, имеющих первую и высшую квалификационные категории в общей численности педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы	%	28,5
3.	Доля педагогических работников со средним профессиональным образованием в общей численности педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы	%	14
4.	Доля педагогических работников с высшим образованием в общей численности педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы	%	86
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	%	57
6.	Численность педагогических работников, занявших призовые места в конкурсах педагогического и профессионального мастерства (региональных, всероссийских, международных)	чел.	8

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.	2260
2.	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	26

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.	4
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.	146
5.	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	18
6.	Количество справочно-библиографических и периодических изданий на 100 обучающихся (по списочному количеству обучающихся с учетом всех форм обучения)	ед./100	29

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

N 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									44	36	32	32

2.	2013/2014									43	35	28	37
3.	2014/2015									49	31	24	45

Раздел 6. Сведения о контингенте обучающихся по основной образовательной программе

N 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	149	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 "05 " ноября 2015г.

Директор ГБПОУ КК АТАТС — (наименование должности руководителя организации)

(подпись руководителя организации)

Шульга Владимир Анатольевич — (фамилия, имя, отчество руководителя организации)

М.П.