

Сведения
о реализации основных профессиональных
образовательных программ среднего профессионального
образования, заявленных для государственной аккредитации
образовательной деятельности

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Карелия «Костомукшский политехнический колледж»

полное наименование организации, осуществляющей
образовательную деятельность

полное наименование филиала организации, осуществляющей
образовательную деятельность

Сведения
о реализации основной профессиональной
образовательной программы среднего профессионального
образования, заявленной для государственной аккредитации
образовательной деятельности <1>

Повар, кондитер

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

19.01.17

код и наименование профессии/специальности

повар, кондитер

присваиваемая квалификация

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Карелия «Костомукшский политехнический колледж»

полное наименование организации, осуществляющей
образовательную деятельность

-

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	5562
2.	Обязательная часть учебных циклов, суммарно	академические часы/зачетные единицы	2700
3.	Вариативная часть учебных циклов, суммарно	академические часы/зачетные	324

		единицы	
4.	Практики, суммарно	недели/зачетные единицы	41нед
5.	Государственная итоговая аттестация, суммарно	недели/зачетные единицы	1нед
6.	Общий объем основной образовательной программы	недели/зачетные единицы	147нед
	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	70/4,7
8.	Доля частей основной образовательной программы, реализуемой с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в общей трудоемкости основной образовательной программы	%	4,1

Раздел 2. Сведения об основной образовательной программе

2.1. Требования к результатам освоения основной образовательной программы <2>

2.1.1. Требования к результатам освоения основной образовательной программы (образовательной программы среднего профессионального образования в области искусств, интегрированной с образовательными программами основного общего и среднего общего образования)

Общие компетенции								
Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	Код компетенции, содержание компетенции (ОК-1)	Код компетенции, содержание компетенции (ОК-2)	Код компетенции, содержание компетенции (ОК-3)	Код компетенции, содержание компетенции (ОК-4)	Код компетенции, содержание компетенции (ОК-5)	Код компетенции, содержание компетенции (ОК-6)	Код компетенции, содержание компетенции (ОК-7)	Код компетенции, содержание компетенции (ОК-n)
1. Общеобразовательный учебный цикл								
Предметные области								
Учебный предмет								
Учебные дисциплины								
Дисциплина								
Профильные учебные дисциплины								
Дисциплина								
2. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								
Обязательная часть								

Дисциплина								
Вариативная часть								
Дисциплина								
3. Профессиональный учебный цикл								
Обязательная часть								
Общепрофессиональные дисциплины								
Дисциплина								
Профессиональные модули								
Профессиональный модуль								
Междисциплинарные курсы								
Вариативная часть								
Общепрофессиональные дисциплины								
Дисциплина								
Профессиональные модули								
Профессиональный модуль								
Междисциплинарные курсы								
4. Раздел								
Практика								

Профессиональные компетенции								
Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	Код компетенции, содержание компетенции (ПК-1)	Код компетенции, содержание компетенции (ПК-2)	Код компетенции, содержание компетенции (ПК-3)	Код компетенции, содержание компетенции (ПК-4)	Код компетенции, содержание компетенции (ПК-5)	Код компетенции, содержание компетенции (ПК-6)	Код компетенции, содержание компетенции (ПК-7)	Код компетенции, содержание компетенции (ПК-n)
1. Общеобразовательный учебный цикл								
Предметные области								
Учебный предмет								
Учебные дисциплины								
Дисциплина								
Профильные учебные дисциплины								
Дисциплина								
2. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								
Обязательная часть								
Дисциплина								
Вариативная часть								
Дисциплина								
3. Профессиональный учебный цикл								
Обязательная часть								
Общепрофессиональные дисциплины								

Техническое оснащение и организация рабочего места	+	+	+	+	+	+	+	
Экономические и правовые основы производственной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	
Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	
Вариативная часть								
Общепрофессиональная дисциплина								
2. Профессиональный учебный цикл								
Обязательная часть								
Профессиональные модули								
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	+	+	+	+	+	+	+	
МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	+	+	+	+	+	+	+	

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	+	+	+	+	+	+	+	
МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	+	+	+	+	+	+	+	
ПМ.03 Приготовление супов и соусов	+	+	+	+	+	+	+	
МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов	+	+	+	+	+	+	+	
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	+	+	+	+	+	+	+	
МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	+	+	+	+	+	+	+	

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	+	+	+	+	+	+	+	
МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	+	+	+	+	+	+	+	
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	+	+	+	+	+	+	+	
МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	+	+	+	+	+	+	+	
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	+	+	+	+	+	+	+	
МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков	+	+	+	+	+	+	+	
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	

МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	
Вариативная часть								
Профессиональные модули								
Профессиональный модуль								
Междисциплинарные курсы								
3. Разделы								
Физическая культура и спорт		+	+			+		
Практика	+	+	+	+	+	+	+	
Профессиональные компетенции								
Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	Код компетенции, содержание компетенции (ПК-1)	Код компетенции, содержание компетенции (ПК-2)	Код компетенции, содержание компетенции (ПК-3)	Код компетенции, содержание компетенции (ПК-4)	Код компетенции, содержание компетенции (ПК-5)	Код компетенции, содержание компетенции (ПК-6)	Код компетенции, содержание компетенции (ПК-7)	Код компетенции, содержание компетенции (ПК-8)
1. Общепрофессиональный учебный цикл								
Обязательная часть								

Общепрофессиональная дисциплина								
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ПК 1.1 - 1.2	ПК 2.1 - 2.5	ПК 3.1 - 3.4	ПК 4.1 - 4.3	ПК 5.1 - 5.4	ПК 6.1 - 6.4	ПК 7.1 - 7.3	ПК 8.1 - 8.6
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ПК 1.1 - 1.2	ПК 2.1 - 2.5	ПК 3.1 - 3.4	ПК 4.1 - 4.3	ПК 5.1 - 5.4	ПК 6.1 - 6.4	ПК 7.1 - 7.3	ПК 8.1 - 8.6
Техническое оснащение и организация рабочего места	ПК 1.1 - 1.2	ПК 2.1 - 2.5	ПК 3.1 - 3.4	ПК 4.1 - 4.3	ПК 5.1 - 5.4	ПК 6.1 - 6.4	ПК 7.1 - 7.3	ПК 8.1 - 8.6
Экономические и правовые основы производственной деятельности	ПК 1.1 - 1.2	ПК 2.1 - 2.5	ПК 3.1 - 3.4	ПК 4.1 - 4.3	ПК 5.1 - 5.4	ПК 6.1 - 6.4	ПК 7.1 - 7.3	ПК 8.1 - 8.6
Безопасность жизнедеятельности	ПК 1.1 - 1.2	ПК 2.1 - 2.5	ПК 3.1 - 3.4	ПК 4.1 - 4.3	ПК 5.1 - 5.4	ПК 6.1 - 6.4	ПК 7.1 - 7.3	ПК 8.1 - 8.6
Вариативная часть								
Общепрофессиональная дисциплина								
2. Профессиональный учебный цикл								
Обязательная часть								

Профессиональные модули								
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	ПК 1.1 - 1.2							
МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	ПК 1.1 - 1.2							
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		ПК 2.1 - 2.5						
МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		ПК 2.1 - 2.5						
ПМ.03 Приготовление супов и соусов			ПК 3.1 - 3.4					
МДК.03.01 Технология приготовления супов и			ПК 3.1 - 3.4					

соусов								
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы				ПК 4.1 - 4.3				
МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы				ПК 4.1 - 4.3				
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы					ПК 5.1 - 5.4			
МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы					ПК 5.1 - 5.4			
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок						ПК 6.1 - 6.4		
МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок						ПК 6.1 - 6.4		

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков							ПК 7.1 - 7.3	
МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков							ПК 7.1 - 7.3	
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий								ПК 8.1 - 8.6
МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий								ПК 8.1 - 8.6
Вариативная часть								
Профессиональные модули								
Профессиональный модуль								
Междисциплинарные курсы								
3. Разделы								
Физическая культура								
Практика	ПК 1.1 - 1.2	ПК 2.1 - 2.5	ПК 3.1 - 3.4	ПК 4.1 - 4.3	ПК 5.1 - 5.4	ПК 6.1 - 6.4	ПК 7.1 - 7.3	ПК 8.1 - 8.6

2.1.3. Требования к результатам освоения основной образовательной программы
(программы подготовки специалистов среднего звена) <4>

Общие компетенции								
Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	Код компетенции, содержание компетенции (ОК-1)	Код компетенции, содержание компетенции (ОК-2)	Код компетенции, содержание компетенции (ОК-3)	Код компетенции, содержание компетенции (ОК-4)	Код компетенции, содержание компетенции (ОК-5)	Код компетенции, содержание компетенции (ОК-6)	Код компетенции, содержание компетенции (ОК-7)	Код компетенции, содержание компетенции (ОК-n)
1. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								
Обязательная часть								
Дисциплина								
Вариативная часть								
Дисциплина								
2. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								
Обязательная часть								
Дисциплина								
Вариативная часть								
Дисциплина								
3. Профессиональный учебный цикл								
Обязательная часть								
Общепрофессиональные дисциплины								

Дисциплина								
Профессиональные модули								
Профессиональный модуль								
Междисциплинарные курсы								
Вариативная часть								
Общепрофессиональные дисциплины								
Дисциплина								
Профессиональные модули								
Профессиональный модуль								
Междисциплинарные курсы								
4. Раздел								
Практика								
Профессиональные компетенции								
Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	Код компетенции, содержание компетенции (ПК-1)	Код компетенции, содержание компетенции (ПК-2)	Код компетенции, содержание компетенции (ПК-3)	Код компетенции, содержание компетенции (ПК-4)	Код компетенции, содержание компетенции (ПК-5)	Код компетенции, содержание компетенции (ПК-6)	Код компетенции, содержание компетенции (ПК-7)	Код компетенции, содержание компетенции (ПК-n)
1. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								

Обязательная часть								
Дисциплина								
Вариативная часть								
Дисциплина								
2. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								
Обязательная часть								
Дисциплина								
Вариативная часть								
Дисциплина								
3. Профессиональный учебный цикл								
Обязательная часть								
Общепрофессиональные дисциплины								
Дисциплина								
Профессиональные модули								
Профессиональный модуль								
Междисциплинарные курсы								
Вариативная часть								
Общепрофессиональные дисциплины								
Дисциплина								

Профессиональные модули

Профессиональный модуль								
Междисциплинарные курсы								
4. Раздел								
Практика								

2.2. Сведения об особенностях реализации основной образовательной программы

№ 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	нет

Раздел 3. Сведения о кадровом обеспечении основной образовательной программы <5>

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/ значение	Значение сведений
1	2	3	4
1.	Численность педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы	чел.	16
2.	Доля педагогических работников, имеющих первую и высшую квалификационные категории в общей численности педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы	%	62
3.	Доля педагогических работников со средним профессиональным образованием в общей численности педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы	%	25
4.	Доля педагогических работников с высшим образованием в общей численности педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы	%	75
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	%	
6.	Численность педагогических работников, занявших	чел.	

	призовые места в конкурсах педагогического и профессионального мастерства (региональных, всероссийских, международных)		
--	--	--	--

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

№ 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.	1500
2.	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	69
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	ед.	
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.	
5.	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	
6.	Количество справочно-библиографических и периодических изданий на 100 обучающихся (по списочному количеству обучающихся с учетом всех форм обучения)	ед./100	

Раздел 6. Сведения о контингенте обучающихся по основной образовательной программе <7>

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	44	
2.	Очно-заочная форма		
3.	Заочная форма		
Вне организации, осуществляющей образовательную деятельность			
4.	В форме самообразования		