

УТВЕРЖДЕНА  
приказом Министерства образования  
и науки Российской Федерации  
от 6 июля 2015 г. № 667

Форма

Сведения

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

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 Астраханской области "Астраханский государственный колледж  
профессиональных технологий"

полное наименование организации, осуществляющей образовательную деятельность

полное наименование филиала организации, осуществляющей образовательную деятельность

Основная образовательная программа реализуется совместно нет с \_\_\_\_\_  
(да/нет) (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

| № | I. Общая структура основной образовательной программы   | Единица измерения                       | Значение сведений |
|---|---|---|-------------------|
| 1 | Учебные циклы (профессиональные модули, междисциплинарные курсы, дисциплины), суммарно  | академические часы/<br>зачетные единицы | 648/18            |
| 2 | Обязательная часть учебных циклов, суммарно   | академические часы/<br>зачетные единицы | 504/14            |
| 3 | Вариативная часть учебных циклов, суммарно  | академические часы/<br>зачетные единицы | 144/4             |
| 4 | Практики, суммарно  | недели/<br>зачетные единицы             | 41/41             |
| 5 | Государственная итоговая аттестация, суммарно   | недели/<br>зачетные единицы             | 2/2               |
| 6 | Общий объем основной образовательной программы  | недели/<br>зачетные единицы             | 2196/61           |
|   | 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/<br>зачетные единицы | нет               |
| 8 | Доля частей основной образовательной программы, реализуемой с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в общей трудоемкости основной образовательной программы | %                                       | нет               |

## Раздел 2. Сведения об основной образовательной программе

## 2.1. Требования к результатам освоения основной образовательной программы

## 2.1.1. 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 | 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. <b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>  |   |  |   |   |  |  |   |  |
| <b>Обязательная часть</b>  |   |  |   |   |  |  |   |  |
| <b>Общепрофессиональная дисциплина</b>   |   |  |   |   |  |  |   |  |
| <b>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</b>  | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |  |
| <b>Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</b>                                       | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |  |

|  |  |   |  |  |   |   |  |  |
|--|--|---|--|--|---|---|--|--|
| <p>Техническое оснащение и организация рабочего места</p>            | <p>Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> | <p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> | <p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> | <p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> | <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p> | <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением профессиональных знаний (для юношей)</p>            |  |
| <p>Экономические и правовые основы производственной деятельности</p> | <p>Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> | <p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> | <p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> | <p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> | <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p> | <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p> |  |
| <p>Безопасность жизнедеятельности</p>                                | <p>Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> | <p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> | <p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> | <p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> | <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p> | <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p> |  |
| <p>Вариативная часть</p>   |  |   |  |  |   |   |  |  |
| <p>Общепрофессиональная дисциплина</p>                               |  |   |  |  |   |   |  |  |

| 2. Профессиональный учебный цикл   |   |  |   |   |  |  |   |  |
|--|---|--|---|---|--|--|---|--|
| Обязательная часть   |   |  |   |   |  |  |   |  |
| Профессиональные модули  |   |  |   |   |  |  |   |  |
| Приготовление блюд из овощей и грибов  | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |  |
| Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |  |
| Приготовление супов и соусов   | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |  |
| Приготовление блюд из рыбы   | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |  |

|  |   |  |   |   |  |  |   |  |
|--|---|--|---|---|--|--|---|--|
| Приготовление блюд из мяса и домашней птицы                | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |  |
| Приготовление и оформление холодных блюд и закусок         | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |  |
| Приготовление сладких блюд и напитков                      | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |  |
| Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |  |

| Междисциплинарные курсы   |   |  |   |   |  |  |   |  |
|---|---|--|---|---|--|--|---|--|
| Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов  | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |  |
| Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |  |
| Технология приготовления супов и соусов   | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |  |
| Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы   | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |  |

|   |  |   |  |  |   |   |  |  |
|---|--|---|--|--|---|---|--|--|
| <p>Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы</p> | <p>Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> | <p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> | <p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> | <p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> | <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p> | <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p> |  |
| <p>Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок</p>            | <p>Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> | <p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> | <p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> | <p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> | <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p> | <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p> |  |
| <p>Технология приготовления сладких блюд и напитков</p>                         | <p>Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> | <p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> | <p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> | <p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> | <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p> | <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p> |  |
| <p>Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>    | <p>Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> | <p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> | <p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> | <p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> | <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p> | <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p> |  |
| <p>Вариативная часть</p>  |  |   |  |  |   |   |  |  |
| <p>Профессиональные модули</p>  |  |   |  |  |   |   |  |  |
| <p>Профессиональный модуль</p>  |  |   |  |  |   |   |  |  |
| <p>Междисциплинарные курсы</p>  |  |   |  |  |   |   |  |  |





|   |   |   |   |  |   |   |  |  |
|---|---|---|---|--|---|---|--|--|
| <p>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</p> | <p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приностей и приправ. ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p> | <p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов: жиров сахара, муки, молока, яиц для приготовления блюд и гарниров. ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. 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.</p> | <p>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.</p> | <p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p> | <p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясoproductов и домашней птицы. ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> |
|---|---|---|---|--|---|---|--|--|

|   |   |   |   |  |   |   |  |  |
|---|---|---|---|--|---|---|--|--|
| <p>Техническое оснащение и организация рабочего места</p> | <p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приностей и приправ. ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p> | <p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов: жиров сахара, муки, молока, яиц для приготовления блюд и гарниров. ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. 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.</p> | <p>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.</p> | <p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p> | <p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясoproductов и домашней птицы. ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> |
|---|---|---|---|--|---|---|--|--|

|  |   |   |   |  |   |   |  |  |
|--|---|---|---|--|---|---|--|--|
| <p>Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</p> | <p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приностей и приправ. ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p> | <p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов: жиров сахара, муки, молока, яиц для приготовления блюд и гарниров. ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. 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.</p> | <p>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.</p> | <p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p> | <p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясoproductов и домашней птицы. ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> |
|--|---|---|---|--|---|---|--|--|

|  |   |   |   |  |   |   |  |  |
|--|---|---|---|--|---|---|--|--|
| <p>Экономические и правовые основы производственной деятельности</p> | <p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ. ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p> | <p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов: жиров сахара, муки, молока, яиц для приготовления блюд и гарниров. ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. 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.</p> | <p>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.</p> | <p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p> | <p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясoproductов и домашней птицы. ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> |
|--|---|---|---|--|---|---|--|--|

|  |   |   |   |  |   |   |  |  |
|--|---|---|---|--|---|---|--|--|
| <p>Безопасность жизнедеятельности</p>        | <p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приностей и приправ. ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p> | <p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов: жиров сахара, муки, молока, яиц для приготовления блюд и гарниров. ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. 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.</p> | <p>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.</p> | <p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p> | <p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> |
| <p>Вариативная часть</p>                     |   |   |   |  |   |   |  |  |
| <p>Общепрофессиональная дисциплина</p>       |   |   |   |  |   |   |  |  |
| <p>2. Профессиональный учебный цикл</p>      |   |   |   |  |   |   |  |  |
| <p>Обязательная часть</p>                    |   |   |   |  |   |   |  |  |
| <p>Профессиональные модули</p>               |   |   |   |  |   |   |  |  |
| <p>Приготовление блюд из овощей и грибов</p> | <p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приностей и приправ. ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p> |   |   |  |   |   |  |  |

|   |  |   |   |  |  |  |  |  |
|---|--|---|---|--|--|--|--|--|
| <p>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</p> |  | <p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов: жиров сахара, муки, молока, яиц для приготовления блюд и гарниров. ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. 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.</p> |   |  |  |  |  |  |
| <p>Приготовление супов и соусов</p>   |  |   | <p>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.</p> |  |  |  |  |  |

|   |  |  |  |   |   |   |  |  |
|---|--|--|--|---|---|---|--|--|
| <p>Приготовление блюд из рыбы</p>                         |  |  |  | <p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.<br/>                 ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p> |   |   |  |  |
| <p>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p>        |  |  |  |   | <p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p> |   |  |  |
| <p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p> |  |  |  |   |   | <p>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.</p> |  |  |



|  |  |  |  |  |  |  |   |   |
|--|--|--|--|--|--|--|---|---|
| Приготовление сладких блюд и напитков                      |  |  |  |  |  |  | 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. |   |
| Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |  |  |  |  |  |  |   | 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. |
| Междисциплинарные курсы                                    |  |  |  |  |  |  |   |   |

|  |   |   |  |  |  |  |  |  |
|--|---|---|--|--|--|--|--|--|
| <p>Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов</p>  | <p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приностей и приправ. ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p> |   |  |  |  |  |  |  |
| <p>Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p> |   | <p>ПК.2.1. Производить подготовку зерновых продуктов: жиров сахара, муки, молока, яиц для приготовления блюд и гарниров. ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. 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.</p> |  |  |  |  |  |  |

|   |  |  |   |  |   |  |  |  |
|---|--|--|---|--|---|--|--|--|
| <p>Технология приготовления супов и соусов</p>                                  |  |  | <p>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.</p> |  |   |  |  |  |
| <p>Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</p>                  |  |  |   | <p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p> |   |  |  |  |
| <p>Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы</p> |  |  |   |  | <p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p> |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |   |  |  |
|--|--|--|--|--|--|---|--|--|
| <p>Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок</p> |  |  |  |  |  | <p>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.<br/>         ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.<br/>         ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски. ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p> |  |  |
| <p>Технология приготовления сладких блюд и напитков</p>              |  |  |  |  |  |   | <p>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.</p> |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <p>Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p> |  |  |  |  |  |  |  | <p>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.</p> |
| <p>Вариативная часть</p>   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <p>Профессиональные модули</p>   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <p>Профессиональный модуль</p>   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <p>Междисциплинарные курсы</p>   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <p>3. Разделы</p>  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <p>Физическая культура</p>   |  |  |  |  |  |  |  |  |

|                 |   |   |   |  |   |   |  |  |
|-----------------|---|---|---|--|---|---|--|--|
| <p>Практика</p> | <p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приностей и приправ. ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p> | <p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов: жиров сахара, муки, молока, яиц для приготовления блюд и гарниров. ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. 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.</p> | <p>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.</p> | <p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p> | <p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясoproductов и домашней птицы. ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> |
|-----------------|---|---|---|--|---|---|--|--|

## 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

| № п/п | Наименование индикатора  | Единица измерения/значение | Значение сведений |
|-------|--|----------------------------|-------------------|
| 1     | 2  | 3                          | 4                 |
| 1     | Численность педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы  | чел.                       | 6                 |
| 2     | Доля педагогических работников, имеющих первую и высшую квалификационные категории в общей численности педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы   | %                          | 33                |
| 3     | Доля педагогических работников со средним профессиональным образованием в общей численности педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы  | %                          | 50                |
| 4     | Доля педагогических работников с высшим образованием в общей численности педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы   | %                          | 50                |
| 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 | %                          | 16                |
| 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)

| № 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.                       | 250               |
| 2     | Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе  | ед.                        | 80                |
| 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.                        | 150               |
| 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.                       | 60                |
| 5     | Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе  | ед.                        | 30                |
| 6     | Количество справочно-библиографических и периодических изданий на 100 обучающихся (по списочному количеству обучающихся с учетом всех форм обучения)   | ед./100                    | 2,5               |





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

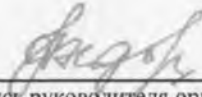
| № п/п  | Формы получения образования | Количество обучающихся в текущем учебном году (чел.) | Из них количество обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды и инвалиды (чел.) |
|--|-----------------------------|--|---|
| В организации, осуществляющей образовательную деятельность   |                             |  |   |
| 1  | Очная форма                 | 85   | 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 " 20 " октября 20 16 г.

Директор

(наименование должности руководителя организации, осуществляющей образовательную деятельность)

М.П.



(подпись руководителя организации, осуществляющей образовательную деятельность)

Рясков С.К.

(фамилия, имя, отчество (при наличии) руководителя организации, осуществляющей образовательную деятельность)