

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

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (2016 год, очная)

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

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

код и наименование профессии/специальности

техник-технолог

присваиваемая квалификация

Государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»

полное наименование организации, осуществляющей образовательную деятельность

«Институт пищевых технологий и дизайна» - филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»

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	3924/109
2.	Обязательная часть учебных циклов, суммарно	академические часы/зачетные единицы	3024/84
3.	Вариативная часть учебных циклов, суммарно	академические часы/зачетные единицы	900/25
4.	Практики, суммарно	недели/зачетные единицы	25/25
5.	Государственная итоговая аттестация, суммарно	недели/зачетные единицы	6/6
6.	Общий объем основной образовательной программы	недели/зачетные единицы	147/147
	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

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

Общие компетенции									
Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	(ОК-1) Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	(ОК-2) Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	(ОК-3) Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	(ОК-4) Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	(ОК-5) Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	(ОК-6) Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	(ОК-7) Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	(ОК-8) Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	(ОК-9) Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
1. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл									
Обязательная часть									
Основы философии	+	+	+	+	+	+	+	+	+
История	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Иностранный язык	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Физическая культура		+	+			+			
Вариативная часть									
Дисциплина									
2. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл									
Обязательная часть									

Математика	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Экологические основы природопользования	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Химия	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Вариативная часть									
Дисциплина									
3. Профессиональный учебный цикл									
Обязательная часть									
Общепрофессиональные дисциплины									
Инженерная графика	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Техническая механика	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Электротехника и электронная техника	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Автоматизация технологических процессов	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Информационные технологии в профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Метрология и стандартизация	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Правовые основы профессиональной	+	+	+	+	+	+	+	+	+

деятельности									
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Охрана труда	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Профессиональные модули									
ПМ. 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.01.01. Технология хранения и подготовки сырья	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ 03. Производство кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.03.01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.03.02. Технология производства мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.04 Производство макаронных изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+

МДК.04.01. Технология производства макаронных изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.05 Организации работы структурного подразделения	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.05.01. Управление структурным подразделением организации	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.06 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.06.01 Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь"	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Вариативная часть									
Общепрофессиональные дисциплины									
Контроль качества	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Эстетика и дизайн кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Профессиональные модули									
Профессиональный модуль									
Междисциплинарные курсы									
4. Раздел									
УП.01 Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)	+	+	+	+	+	+	+	+	+

УП.02 Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.03 Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.04 Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.06 Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Производственная практика (преддипломная практика)	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	Профессиональные компетенции												
	(ПК - 1.1) Организовывать и производить приемку сырья.												
(ПК - 1.2) Контролировать качество поступившего сырья.													
(ПК- 1.3) Организовывать и осуществлять хранение сырья.													
(ПК- 1.4) Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.													
(ПК- 2.1) Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.													
(ПК- 2.2) Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий													
(ПК- 2.3) Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.													
(ПК- 2.4) Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.													
(ПК- 3.1) Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.													
(ПК- 3.2) Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.													
(ПК- 3.3) Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.													
(ПК- 3.4) Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.													
(ПК- 4.1) Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий													
(ПК- 4.2) Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий													
(ПК 4.3) Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.													
(ПК 5.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.													
(ПК- 5.2) Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.													
(ПК 5.3) Организовывать работу трудового коллектива.													
(ПК- 5.4) Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.													
(ПК- 5.5) Вести утвержденную учетно-отчетную документацию													
1. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл													
Обязательная часть													
Основы философии													
История													
Иностранный язык													
Физическая культура													
Вариативная часть													

Дисциплина																					
2. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																					
Обязательная часть																					
Математика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Экологические основы природопользования	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Химия	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						
Вариативная часть																					
Дисциплина																					
3. Профессиональный учебный цикл																					
Обязательная часть																					
Общепрофессиональные дисциплины																					
Инженерная графика								+					+			+					+
Техническая механика								+					+			+					
Электротехника и электронная техника								+					+			+					
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Автоматизация технологических процессов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						
Информационные технологии в профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Метрология и стандартизация	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Правовые основы профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Охрана труда	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Безопасность	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

жизнедеятельности																				
Профессиональные модули																				
ПМ. 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	+	+	+	+																
МДК.01.01. Технология хранения и подготовки сырья	+	+	+	+																
ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий					+	+	+	+												
МДК.02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий					+	+	+	+												
ПМ 03. Производство кондитерских изделий									+	+	+	+								
МДК.03.01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий									+	+	+	+								
МДК.03.02. Технология производства мучных кондитерских изделий									+	+	+	+								
ПМ.04 Производство макаронных изделий													+	+	+					
МДК.04.01. Технология производства макаронных изделий													+	+	+					
ПМ.05 Организации работы структурного подразделения																+	+	+	+	+
МДК.05.01.																+	+	+	+	+

Управление структурным подразделением организации																				
ПМ.06 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»						+	+	+												
МДК.06.01 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»						+	+	+												
Вариативная часть																				
Общепрофессиональные дисциплины																				
Контроль качества																				
Эстетика и дизайн кондитерских изделий												+								
Профессиональные модули																				
Профессиональный модуль																				
Междисциплинарные курсы																				
4. Раздел																				
УП.01 Учебная практика	+	+	+	+																
ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)						+	+	+	+											
УП.02 Учебная практика						+	+	+	+											
ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)						+	+	+	+											
УП.03 Учебная практика											+	+	+	+						
ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)											+	+	+	+						

УП.04 Учебная практика															+	+	+					
ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)															+	+	+					
ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)																		+	+	+	+	+
УП.06 Учебная практика						+	+	+														
Производственная практика (преддипломная 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

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/значение	Значение сведений
1	2	3	4
1.	Численность педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы	чел.	24
2.	Доля педагогических работников, имеющих первую и высшую квалификационные категории в общей численности педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы	%	-
3.	Доля педагогических работников со средним профессиональным образованием в общей численности педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы	%	-
4.	Доля педагогических работников с высшим образованием в общей численности педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы	%	100
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 призовые места в конкурсах педагогического и профессионального мастерства (региональных, всероссийских, международных)	чел.	-

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

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/значени	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.	3390
2.	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	75
3.	Количество учебных и учебно-методических (включая электронные базы периодических изданий) печатных и/или электронных изданий по каждой дисциплине и междисциплинарному курсу (включая	ед.	540
4.	Общее количество печатных изданий дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке (суммарное количество экземпляров) по основной	экз.	1163
5.	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	43
6.	Количество справочно-библиографических и периодических изданий на 100 обучающихся (по списочному количеству обучающихся с учетом всех форм обучения)	ед/100	5

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 выпускни ков, всего	из них:			количество выпускников , всего	из них:			
			получивши х оценку «удовлетво рительно» (%)	получивши х оценку «хорошо» (%)	получивш их оценку «отлично» (%)		получивши х оценку «удовлетво рительно» (%)	получивш их оценку «хорошо» (%)	получивш их оценку «отлично» (%)		получивших оценку «удовлетвори тельно» (%)	получивших оценку «хорошо» (%)	получивш их оценку «отлично» (%)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
1.	20_/20_	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	20_/20_	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	20_/20_	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	20_/20_	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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	21	-
2.	Очно-заочная форма	-	-
3.	Заочная форма	-	-
Вне организации, осуществляющей образовательную деятельность			
4.	В форме самообразования	-	-

Дата заполнения "14" сентября 2014

Ректор

должность руководителя
организации, осуществляющей
образовательную деятельность



подпись руководителя
организации, осуществляющей
образовательную деятельность

Шамин Анатолий Евгеньевич

фамилия, имя, отчество руководителя организации,
осуществляющей образовательную деятельность

