

Сведения

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

Технология продукции общественного питания (2016 год, очная)

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

19.02.10 Технология продукции и организация общественного питания

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	3060/85
3.	Вариативная часть учебных циклов, суммарно	академические часы/зачетные единицы	864/24
4.	Практики, суммарно	недели/зачетные единицы	28/28
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), результаты 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									
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Физиология питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Организация хранения и контроль запасов и сырья	+	+	+	+	+	+	+	+	+
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 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.01.01. Технология приготовления Полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.03.01. Технология Приготовления сложной горячей кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+

ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.07.01. Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Вариативная часть									
Общепрофессиональные дисциплины									
Техническое оснащение предприятий общественного питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Основы организации обслуживания	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Калькуляция и учет	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Профессиональные модули									
ПМ.08 Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.08.01. Технология приготовления блюд национальной и зарубежной кухни	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.09 Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического и социального питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК 09.01. Технология приготовления блюд диетического и социального питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+
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)	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.05 Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности)	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.07 Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.08 Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.08 Производственная практика (по профилю специальности)	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.09 Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Производственная практика (преддипломная практика)	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	Профессиональные компетенции																			
	(ПК-1.1) Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	(ПК-1.2) Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	(ПК-1.3) Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	(ПК – 2.1) Организовывать и проводить приготовление канале, легких и сложных холодных закусок	(ПК-2.2) Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	(ПК-2.3) Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	(ПК-3.1) Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	(ПК-3.2) Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	(ПК-3.3) Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	(ПК-3.4) Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	(ПК-4.1) Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	(ПК-4.2) Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	(ПК-4.3) Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	(ПК-4.4.) Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	(ПК- 5.1.) Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	(ПК 5.2) Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	(ПК 6.1) Участвовать в планировании основных показателей производства.	(ПК 6.2) Планировать выполнение работ исполнителями.	(ПК 6.3). Организовывать работу трудового коллектива.	(ПК 6.4). Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
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																						
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Физиология питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Организация хранения и контроль запасов и сырья	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
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 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+	+	+																		

МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+	+	+																	
ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции				+	+	+														
МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции				+	+	+														
ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции							+	+	+	+										
МДК.03.01. Технология Приготовления сложной горячей кулинарной продукции							+	+	+	+										

ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»				+	+		+		+	+					+	+					
МДК.07.01. Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»				+	+		+		+	+					+	+					
Вариативная часть																					
Общепрофессиональные дисциплины																					
Техническое оснащение предприятий общественного питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
Основы организации обслуживания				+	+	+	+	+	+	+					+	+					
Калькуляция и учет	+	+			+		+		+		+		+				+				+
Профессиональные модули																					
ПМ.08 Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни				+	+		+		+	+											
МДК.08.01. Технология приготовления блюд национальной и зарубежной кухни				+	+		+		+	+											

ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)											+	+	+	+							
УП.05 Учебная практика															+	+					
ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)															+	+					
ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности)																	+	+	+	+	+
УП.07 Учебная практика							+		+	+											
УП.08 Учебная практика				+	+		+		+	+											
ПП.08 Производственная практика (по профилю специальности)				+	+		+		+	+											
УП.09 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.	18
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/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.	2818
2.	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	82
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	ед.	540
4.	Общее количество печатных изданий дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке (суммарное количество экземпляров) по основной образовательной	экз.	1030
5.	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	45
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 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» (%)
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	20	-
2.	Очно-заочная форма	-	-
3.	Заочная форма	-	-
Вне организации, осуществляющей образовательную деятельность			
4.	В форме самообразования	-	-

Дата заполнения "14" июль 20 г. 17

Ректор

должность руководителя
организации, осуществляющей
образовательную деятельность



подпись руководителя
организации, осуществляющей
образовательную деятельность

Шамин Анатолий Евгеньевич

фамилия, имя, отчество руководителя организации,
осуществляющей образовательную деятельность