

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 канапе, 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 сложных 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. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий											+	+	+	+							

МДК.04.01. Технология приготовления сложных 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)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

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.	23
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	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.	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				
		количество выпускников, всего	из них:			количес тво выпускн иков, всего	из них:			количество выпускников, всего	из них:			
			получивши х оценку «удовлетво рительно» (%)	получивши х оценку «хорошо» (%)	получивш их оценку «отлично » (%)		получивших оценку «удовлетвор ительно» (%)	получивши х оценку «хорошо» (%)	получивши х оценку «отлично» (%)		получивши х оценку «удовлетво рительно» (%)	получивши х оценку «хорошо» (%)	получивши х 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	67	-
2.	Очно-заочная форма	-	-
3.	Заочная форма	-	-
Вне организации, осуществляющей образовательную деятельность			
4.	В форме самообразования	-	-

Дата заполнения "14" июля 20 г.

Ректор

должность руководителя
организации, осуществляющей
образовательную деятельность



подпись руководителя
организации, осуществляющей
образовательную деятельность

Шамин Анатолий Евгеньевич

фамилия, имя, отчество руководителя организации,
осуществляющей образовательную деятельность

