

Сведения  
о реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, заявленной для  
государственной аккредитации образовательной деятельности

Технология организации ресторанного дела (2016 год, заочная, ускоренный срок обучения)

(наименование основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата  
(далее - основная образовательная программа))

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код и наименование направления подготовки

Бакалавр

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 по образовательным стандартам, утвержденным самостоятельно образовательной организацией высшего образования на основании части 10 статьи 11 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» нет  
(да/нет)

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 программы		Единица измерения	Значение показателя
Блок 1	Дисциплины (модули), суммарно	зачетные единицы	201
	Базовая часть, суммарно	зачетные единицы	117
	Вариативная часть, суммарно	зачетные единицы	84
Блок 2	Практики, в т.ч. НИР (при наличии НИР), суммарно	зачетные единицы	33
	Базовая часть (при наличии), суммарно	зачетные единицы	-
	Вариативная часть, суммарно	зачетные единицы	33
Блок 3	Государственная итоговая аттестация, суммарно	зачетные единицы	6
	Базовая часть, суммарно	зачетные единицы	6
Общий объем программы в зачетных единицах		зачетные единицы	240
II. Распределение нагрузки по физической культуре и спорту и дисциплинам (модулям) вариативной части программы			
Объем дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту, реализуемых в рамках базовой части Блока 1 (дисциплины модули) образовательной программы, в очной форме обучения		зачетные единицы	2
Объем элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту		академические часы	328
Обеспечение обучающимся возможности освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе обеспечение специальных условий инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в объеме, предусмотренном ФГОС от объема вариативной части Блока 1 "Дисциплины (модули)"		зачетные единицы	29
Объем дисциплин (модулей) по выбору, в том числе в рамках специальных условий инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья от объема вариативной части Блока 1 "Дисциплины (модули)"		%	34
Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" в соответствии с ФГОС		академические часы	324

Удельный вес часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" в общем количестве часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока	%	32
III. Распределение учебной нагрузки по годам		
Объем программы обучения в I год	зачетные единицы	75
Объем программы обучения во II год	зачетные единицы	75
Объем программы обучения в III год	зачетные единицы	75
Объем программы обучения в IV год	зачетные единицы	-
Объем программы обучения в V год	зачетные единицы	-
Объем программы обучения в VI год	зачетные единицы	-
IV. Структура образовательной программы с учетом электронного обучения и дистанционных образовательных технологий		
Суммарная трудоемкость дисциплин, модулей, частей образовательной программы, реализуемых исключительно с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий	зачетные единицы	-
Доля трудоемкости дисциплин, модулей, частей образовательной программы, реализуемых исключительно с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в общей трудоемкости образовательной программы	%	-
V. Практическая деятельность		
Типы учебной практики:	наименование типа(ов) учебной практики	1. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно исследовательской деятельности

Способы проведения учебной практики:	наименование способа(ов) проведения учебной практики	1.Стационарная
Типы производственной практики:	наименование типа(ов) производственной практики	1.Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
		2.Преддипломная практика
Способы проведения производственной практики	наименование способа(ов) проведения производственной практики	1.Стационарная

## Раздел 2. Сведения об основной образовательной программе

### 2.1. Требования к результатам освоения основной образовательной программы

Вид профессиональной деятельности: производственно-технологическая, организационно-управленческая.

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Общекультурные компетенции								
		(ОК-1) способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	(ОК-2) способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	(ОК-3) способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	(ОК-4) способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	(ОК-5) способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	(ОК-6) способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	(ОК-7) способностью к самоорганизации и самообразованию	(ОК-8) способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	(ОК-9) способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Блок 1	Базовая часть									
	История		+							
	Иностранный язык					+				
	Русский язык и культура речи					+				
	Культурология		+				+			
	Основы научно-исследовательской деятельности						+	+		
	Философия	+								

Командообразование							+			
Самоменеджмент								+		
Основы социального государства				+			+			
Математика								+		
Информатика										
Основы инженерной графики										
Физика										
Неорганическая химия										
Органическая химия										
Физическая и коллоидная химия										
Аналитическая химия										
Экономика				+						
Экономика предприятий общественного питания				+						
Бухгалтерский управленческий учет				+						
Технология продукции общественного питания										
Технология кондитерских и хлебобулочных изделий в ПОП										

Организация производства									
Организация обслуживания в общественном питании									
Безопасность жизнедеятельности									+
Охрана труда									
Правовое обеспечение профессиональной деятельности				+					
Физическая культура								+	
Элективные курсы по физической культуре и спорту								+	
Вариативная часть									
Практикум по ресторанное дело									
Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности					+				
Интернет технологии и информационная безопасность									
Физиология питания									
Товароведения продовольственных товаров									

Безопасность продуктов питания									
Техническое оснащение предприятий общественного питания									
Современные концепции питания									
Технология и организация централизованного производства									
Менеджмент , маркетинг предприятий общественного питания									
Экология производства									
Проектирование предприятий общественного питания									
Организация ресторанного бизнеса				+			+		
Профессиональные программные продукты									
Технология продаж									
Дисциплины по выбору									
Управление персоналом									
Психология профессиональной деятельности									



Методы анализа пищевых продуктов									
Пищевая химия									
Научные основы производства продуктов питания									
Общие принципы переработки сырья									
Контроль качества и ХАСП на предприятиях общественного питания									
Управление качеством									
Производственная санитария									
Микробиология и санитария питания									
Новые продукты питания									
Новые виды сырья в индустрии питания									
Анализ финансово-хозяйственной деятельности									
Финансы и основы бизнес планирования на предприятиях общественного питания									
Современные ресторанные технологии производства кулинарной продукции									

	Новые формы обслуживания и производства на предприятиях общественного питания									
Блок 2	Вариативная часть									
	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно исследовательской деятельности, стационарная)									
	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)									
	Производственная практика (преддипломная, стационарная)									

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Общепрофессиональные компетенции				
		(ОПК-1) способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	(ОПК-2) способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	(ОПК-3) способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	(ОПК-4) готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	(ОПК-5) готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Блок 1	Базовая часть					
	История					
	Иностранный язык					
	Русский язык и культура речи					
	Культурология					
	Основы научно-исследовательской деятельности	+				
	Философия					
	Командообразование					
	Самоменеджмент					

Основы социального государства					
Математика	+				
Информатика	+				
Основы инженерной графики					
Физика					
Неорганическая химия		+	+		
Органическая химия		+	+		
Физическая и коллоидная химия		+	+		
Аналитическая химия		+	+		
Экономика					
Экономика предприятий общественного питания					
Бухгалтерский управленческий учет					
Технология продукции общественного питания			+	+	+
Технология кондитерских и хлебобулочных изделий в ПОП			+	+	+
Организация производства					+
Организация обслуживания в общественном питании	+				+
Безопасность жизнедеятельности					

Охрана труда					
Правовое обеспечение профессиональной деятельности					
Физическая культура					
Элективные курсы по физической культуре и спорту					
Вариативная часть					
Практикум по ресторанное дело					
Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности					
Интернет технологии и информационная безопасность	+				
Физиология питания		+			
Товароведения продовольственных товаров			+		
Безопасность продуктов питания			+		
Техническое оснащение предприятий общественного питания				+	
Современные концепции питания	+				
Технология и организация централизованного производства	+	+			
Менеджмент , маркетинг предприятий общественного питания					
Экология производства					

	Проектирование предприятий общественного питания	+				
	Организация ресторанного бизнеса					
	Профессиональные программные продукты	+				
	Технология продаж					
	Дисциплины по выбору					
	Управление персоналом					
	Психология профессиональной деятельности					
	Методы анализа пищевых продуктов		+	+		
	Пищевая химия		+	+		
	Научные основы производства продуктов питания		+			
	Общие принципы переработки сырья		+			
	Контроль качества и ХАСП на предприятиях общественного питания			+		
	Управление качеством			+		
	Производственная санитария			+		
	Микробиология и санитария питания			+		
	Новые продукты питания	+	+			
Новые виды сырья в индустрии питания	+	+				

	Анализ финансово-хозяйственной деятельности					
	Финансы и основы бизнес планирования на предприятиях общественного питания					
	Современные ресторанные технологии производства кулинарной продукции	+	+	+	+	
	Новые формы обслуживания и производства на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	
Блок 2	Вариативная часть					
	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно исследовательской деятельности, стационарная)				+	+
	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)			+	+	+
	Производственная практика (преддипломная, стационарная)	+	+	+		+

		Профессиональные компетенции										
Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ПК-1) способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	(ПК-2) владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	(ПК-3) владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	(ПК-4) готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	(ПК-5) способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	(ПК-6) способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	(ПК-7) способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	(ПК-8) способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	(ПК-9) готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	(ПК-10) способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	
Блок 1	Базовая часть											
	История											
	Иностранный язык											
	Русский язык и культура речи											
	Культурология											
	Основы научно-исследовательской деятельности											
	Философия											
	Командообразование											



	Самоменеджмент										
	Основы социального государства										
	Математика		+								
	Информатика		+								
	Основы инженерной графики		+				+				
	Физика	+	+								
	Неорганическая химия										
	Органическая химия										
	Физическая и коллоидная химия										
	Аналитическая химия										
	Экономика										
	Экономика предприятий общественного питания					+					
	Бухгалтерский управленческий учет						+				+
	Технология продукции общественного питания	+									
	Технология кондитерских и хлебобулочных изделий в ПОП	+									
	Организация производства				+		+	+			
	Организация обслуживания в общественном питании							+			
	Безопасность жизнедеятельности				+	+			+	+	
	Охрана труда				+				+	+	
	Правовое обеспечение профессиональной деятельности						+				

	Физическая культура										
	Элективные курсы по физической культуре и спорту										
	Вариативная часть										
	Практикум по ресторанное дело					+					
	Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности										
	Интернет технологии и информационная безопасность		+								
	Физиология питания					+					
	Товароведения продовольственных товаров	+				+					
	Безопасность продуктов питания	+				+					
	Техническое оснащение предприятий общественного питания					+	+			+	
	Современные концепции питания								+		
	Технология и организация централизованного производства					+	+				
	Менеджмент , маркетинг предприятий общественного питания								+		+
	Экология производства					+				+	
	Проектирование предприятий общественного питания		+				+				

	Организация ресторанного бизнеса										
	Профессиональные программные продукты		+								
	Технология продаж										+
	Дисциплины по выбору										
	Управление персоналом									+	
	Психология профессиональной деятельности									+	
	Методы анализа пищевых продуктов	+									
	Пищевая химия	+									
	Научные основы производства продуктов питания					+					
	Общие принципы переработки сырья					+					
	Контроль качества и ХАСП на предприятиях общественного питания	+					+	+			
	Управление качеством	+					+	+			
	Производственная санитария			+			+		+		
	Микробиология и санитария питания			+			+		+		
	Новые продукты питания										
	Новые виды сырья в индустрии питания										
	Анализ финансово-хозяйственной деятельности										

	Финансы и основы бизнес планирования на предприятиях общественного питания										
	Современные ресторанные технологии производства кулинарной продукции										
	Новые формы обслуживания и производства на предприятиях общественного питания										
Блок 2	Вариативная часть										
	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно исследовательской деятельности,, стационарная)			+							
	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)	+		+							
	Производственная практика (преддипломная, стационарная)			+			+				

Профессиональные компетенции

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		Профессиональные компетенции																	
		(ПК-11) способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	(ПК-12) способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	(ПК-13) способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	(ПК-14) способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	(ПК-15) способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	(ПК-16) способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	(ПК-17) способность организовать ресурсосберегающее оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	(ПК-18) готовность осуществлять необходимые меры в возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	(ПК-19) владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	(ПК-20) способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	(ПК-21) готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства принимая решения по результатам аттестации	(ПК-22) способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	(ПК-23) способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владение способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	(СПК-1) способность обеспечивать качество кулинарной продукции на основе знаний технологических процессов, происходящих при производстве кулинарной продукции				
Блок 1	Базовая часть																		
	История																		
	Иностранный язык																		
	Русский язык и культура речи																		
	Культурология																		
	Основы научно-исследовательской деятельности																		
	Философия																		
	Командообразование	+	+											+	+			+	
Самоменеджмент	+	+		+									+	+					

Основы социального государства															
Математика															
Информатика															
Основы инженерной графики															
Физика															
Неорганическая химия															
Органическая химия															
Физическая и коллоидная химия															
Аналитическая химия															
Экономика						+	+								
Экономика предприятий общественного питания					+								+		
Бухгалтерский управленческий учет					+		+						+		
Технология продукции общественного питания															+
Технология кондитерских и хлебобулочных изделий в ПОП															+
Организация производства				+				+		+					
Организация обслуживания в общественном питании						+									
Безопасность жизнедеятельности								+	+						
Охрана труда								+	+						
Правовое обеспечение профессиональной деятельности										+					
Физическая культура															

Элективные курсы по физической культуре и спорту															
Вариативная часть															
Практикум по ресторанное дело						+			+		+			+	
Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности															
Интернет технологии и информационная безопасность															
Физиология питания															
Товароведения продовольственных товаров															
Безопасность продуктов питания															
Техническое оснащение предприятий общественного питания								+							
Современные концепции питания															
Технология и организация централизованного производства															
Менеджмент , маркетинг предприятий общественного питания	+	+				+					+			+	
Экология производства								+	+						
Проектирование предприятий общественного питания															

Организация ресторанного бизнеса			+		+										
Профессиональные программные продукты															
Технология продаж						+				+					
Дисциплины по выбору															
Управление персоналом	+	+	+								+	+			
Психология профессиональной деятельности	+	+	+								+	+			
Методы анализа пищевых продуктов															
Пищевая химия															
Научные основы производства продуктов питания								+							
Общие принципы переработки сырья								+							
Контроль качества и ХАСП на предприятиях общественного питания															
Управление качеством															
Производственная санитария															
Микробиология и санитария питания															
Новые продукты питания						+									
Новые виды сырья в индустрии питания						+									
Анализ финансово-хозяйственной деятельности				+	+	+							+		



	Финансы и основы бизнес планирования на предприятиях общественного питания				+	+	+						+		
	Современные ресторанные технологии производства кулинарной продукции														
	Новые формы обслуживания и производства на предприятиях общественного питания														
Блок 2	Вариативная часть														
	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно исследовательской деятельности, стационарная)														
	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, стационарная)														
	Производственная практика (преддипломная, стационарная)												+		

## 2.2. Сведения об особенностях реализации основной образовательной программы

Наименование индикатора	Единица измерения/значение	Значение сведений
Использование сетевой формы реализации основной образовательной программы	да/нет	нет
Применение электронного обучения	да/нет	нет
Применение дистанционных образовательных технологий	да/нет	нет
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.	Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование и (или) ученую степень, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих основную образовательную программу	%	79
2.	Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих основную образовательную программу	%	94
3.	Среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно-педагогического работника (в приведенных к целочисленным значениям ставок) организации, реализующей основную образовательную программу	тыс. руб.	74,85
4.	Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих основную образовательную программу	%	13

#### Раздел 4. Сведения о библиотечном и информационном обеспечении основной образовательной программы

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/значение	Значение сведений
1	2	3	4
1.	Наличие в организации электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки)	есть/нет	есть
2.	Общее количество наименований основной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющихся в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	82
3.	Общее количество наименований дополнительной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющихся в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	42
4.	Общее количество печатных изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии (суммарное количество экземпляров) в библиотеке по основной образовательной программе	экз.	3742
5.	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	130
6.	Общее количество печатных изданий дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке (суммарное количество экземпляров) по основной образовательной программе	экз.	107
7.	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	40
8.	Наличие печатных и (или) электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	да/нет	нет
9.	Количество имеющегося в наличии ежегодно обновляемого лицензионного программного обеспечения, предусмотренного рабочими программами дисциплин (модулей)	ед.	2
10.	Наличие доступа (удаленного доступа) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, которые определены в рабочих программах дисциплин (модулей)	да/нет	да

### Раздел 5. Сведения о результатах государственной итоговой аттестации по основной образовательной программе

N п/п	Учебный год	Вид государственных аттестационных испытаний									
		Государственный экзамен (при наличии)			Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)						
		количество выпускников, всего	из них:		количество выпускников, всего	из них:			Результаты проверки ВКР на наличие заимствований		
			получивших оценку "удовлетворительно"	получивших оценки "отлично" и "хорошо"		получивших оценку "удовлетворительно"	получивших оценки "отлично" и "хорошо"	выполнявших ВКР по заявкам предприятий	Средняя доля оригинальных блоков в работе	Доля работ с оценкой оригинальности текста менее 50%	Доля работ с оценкой оригинальности текста более 70%
Чел.	%	%	Чел.	%	%	%	%	%	%		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
01	20__/20__	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
02	20__/20__	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03	20__/20__	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04	20__/20__	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

**Раздел 6. Сведения о численности 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	-	-
2.	Очно-заочная форма	-	-
3.	Заочная форма	31	-
Вне организации, осуществляющей образовательную деятельность			
	В форме самообразования	-	-

Дата заполнения 14 июля 2017 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

