

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

Технология организации ресторанного дела (2016 год, очная, 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. № 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	1018
Удельный вес часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" в общем		%	29

количестве часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока		
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

Блок	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 принимаем 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	
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	26	-
2.	Очно-заочная форма	-	-
3.	Заочная форма	-	-
Вне организации, осуществляющей образовательную деятельность			
	В форме самообразования	-	-

Дата заполнения "14" июня 2014 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

