Приложение N 2 к заявлению о государственной аккредитации образовательной деятельности, утвержденному приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 24.12.2021 N 1689

Министерство образования и науки Республики Ингушетия

## Сведения

о реализации основных образовательных программ среднего профессионального образования, заявленных для государственной аккредитации образовательной деятельности
43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ, 43.01.09 Повар, кондитер (срок обучения-3 года 10 месяцев
основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее -
основная образовательная программа)
повар, кондитер
присваиваемая квалификация
Государственного бюджетного образовательного учреждения «Центр непрерывного образования для детей с ограниченными
возможностями здоровья», ГБОУ «ЦНО для детей с ОВЗ»
полное и сокращенное (при наличии) наименования образовательной организации или организации,
осуществляющей обучение (далее - организация)
полное и сокращенное (при наличии) наименования филиала организации
Раздел 1. Общие сведения.
1.1. Основная образовательная программа реализуется в соответствии с федеральным государственным
образовательным стандартом, утвержденным Министерством образования и науки Российской Федерации или
Министерством просвещения Российской Федерации от " <u>09</u> " <u>12</u> <u>2016</u> г. N <u>1569</u> .
1.2. Основная образовательная программа реализуется с использованием сетевой формы на основании
договора от " " 202 г. N , заключенного с НЕТ
полное наименование
юридического лица
1.3. Основная образовательная программа содержит сведения, составляющие государственную тайну НЕТ .

1.4. Основная образовательная программа реализуется с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий НЕТ

## Раздел 2. Условия реализации основной образовательной программы.

2.1. Сведения о педагогических работниках, участвующих в реализации основной образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации основной образовательной программы на иных условиях (далее в настоящем пункте - педагогический работник):

N п/п	Наименование	Фамилия, имя,	Должность	Условия привлечения	Объем	учебной нагрузки
	учебных	отчество (при	педагогичес	(по основному месту	количество	доля ставки, занимаемая
	предметов, курсов,	наличии)	кого	работы, на условиях	часов	педагогическим
	дисциплин	педагогическог	работника	внутреннего или		работником, к целой
	(модулей),	о работника		внешнего		ставке заработной оплате
	практики, иных			совместительства; на		
	видов учебной			условиях гражданско-		
	деятельности,			правового договора)		
	предусмотренных			педагогического		
	учебным планом			работника		
	образовательной					
	программы					
1	2	3	4	5	6	7
1.	ОДБ.01 Русский	Дарбазанова	Преподавате	Основное место	114	1
	язык	M.A.	ЛЬ	работы		
2.	ОДБ.02 Литература	Дарбазанова	Преподавате	Основное место	172	1,5
		M.A.	ЛЬ	работы		
3.	ОДБ.03	Кусиева Ф.Ю.	Преподавате	Основное место	170	1,5
	Иностранный язык		ЛЬ	работы		
4.	ОДБ.04	Бачалова З.Б.	Преподавате	Основное место	228	1,5
	Математика		ЛЬ	работы		
5.	ОДБ.05	Евлоева Т.Б.	Преподавате	Основное место	36	0,5
	Астрономия		ЛЬ	работы		
6.	ОДБ.06 История	Чаниева И.А.	Преподавате	Основное место	171	1,5

			ЛЬ	работы		
7.	ОДБ.07 Физическая	Чербижев А.Р.	Преподавате	Основное место	170	1,5
	культура		ЛЬ	работы		
8.	ОДБ.08 Основы	Газгиреева З.Я.	Преподавате	Основное место	72	0,5
	безопасности	-	ЛЬ	работы		
	жизнедеятельности					
9.	ОДП.01	Тимиева М.С.	Преподавате	Основное место	108	1
	Информатика		ЛЬ	работы		
10.	ОДП.02 Физика	Бачалова З.Б.	Преподавате	Основное место	158	1
			ЛЬ	работы		
11.	ОДП.03 Химия	Точиева З.В.	Преподавате	Основное место	202	1,5
			ЛЬ	работы		
12.	ОДП.03	Чаниева И.А.	Преподавате	Основное место	172	1,5
	Обществознание		ЛЬ	работы		
	(включая					
	экономику и право)					
13.	ОДП.04 Биология	Точиева З.В.	Преподавате	Основное место	72	0,5
			ЛЬ	работы		
14.	ОДП.05 География	Евлоева Т.Б.	Преподавате	Основное место	36	0,5
			ЛЬ	работы		
15.	ОДП.06 Экология	Точиева З.В.	Преподавате	Основное место	36	0,5
			ЛЬ	работы		
16.	ОП.01 Основы	Аушева Ф.У.	Преподавате	Основное место	80	0,5
	микробиологии,		ЛЬ	работы		
	физиологии					
	питания, санитарии					
	и гигиены					
17.	ОП.02 Основы	Цурова Л.А.	Преподавате	Основное место	34	0,5
	товароведения		ль	работы		
	продовольственных					
	товаров					
18.	ОП.03 Техническое	Аушева Ф.У.	Преподавате	Основное место	94	0,5

	оснащение и		ль	работы		
	организация					
	рабочего места					
19.	ОП.04 Основы	Бачалова З.Б.	Преподавате	Основное место	40	0,5
	калькуляции и		ль	работы		·
	счета					
20.	ОП.05 Охрана	Евлоева Т.Б.	Преподавате	Основное место	34	0,5
	труда		ЛЬ	работы		
21.	ОП.06	Кусиева Ф.Ю.	Преподавате	Основное место	34	0,5
	Иностранный язык		ЛЬ	работы		
	В					
	профессиональной					
	деятельности					
22.	ОП.07	Тимиева М.С.	Преподавате	Основное место	34	0,5
	Безопасность		ЛЬ	работы		
	жизнедеятельности					
23.	ОП.08 Физическая	Чербижев А.Р.	Преподавате	Основное место	40	0,5
	культура		ЛЬ	работы		
24.	ОП.09	Газгиреева З.Я.	Преподавате	Основное место	104	1
	Информационные		ЛЬ	работы		
	технологии в					
	профессиональной					
	деятельности					
25.	ОП.10 Организация	Аушева Л.У.	Преподавате	Основное место	90	0,5
	хранения и		ЛЬ	работы		
	контроль запасов					
	сырья					
26.	ОП.11	Аушева Л.У.	Преподавате	Основное место	50	0,5
	Специальный		ль	работы		
	рисунок и лепка					
27.	ОП.12	Аушева Л.У.	Преподавате	Основное место	128	1
	Приготовление		ЛЬ	работы		

	кулинарной и					
	кондитерской					
	продукции					
28.	АД.01 Социальная	Барахоева Д.А.	Преподавате	Основное место	34	0,5
	адаптация и основы	1 , , ,	ЛЬ	работы		
	социально-					
	правовых знаний					
29.	АД.02	Барахоева Д.А.	Преподавате	Основное место	34	0,5
	Коммуникативный		ль	работы		
	практикум					
30.	АД.03Психология	Барахоева Д.А.	Преподавате	Основное место	28	0,5
	личности и		ЛЬ	работы		
	профессиональное					
	самоопределение					
31.	АД.04 Адаптивные	Барахоева Д.А.	Преподавате	Основное место	24	0,5
	информационные и		ЛЬ	работы		
	коммуникационные					
	технологии					
32.	ПМ.01	Аушева Л.У.	Преподавате	Основное место	318	2
	Приготовление и		ЛЬ	работы		
	подготовка к					
	реализации					
	полуфабрикатов					
	для блюд,					
	кулинарных					
	изделий					
	разнообразного					
22	ассортимента	A 17.77			202	
33.	ПМ.02	Аушева Л.У.	Преподавате	Основное место	202	2
	Приготовление,		ЛЬ	работы		
	оформление и					
	подготовка к					

	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					
	разнообразного					
34.	ассортимента ПМ.03	Аушева Л.У.	Преподавате	Основное место	154	1,5
3 1.	Приготовление,	тушева и	ль	работы		1,5
	оформление и			1		
	подготовка к					
	реализации					
	холодных блюд,					
	кулинарных					
	изделий, закусок					
	разнообразного					
35.	ассортимента ПМ.04	Аушева Л.У.	Преподавате	Основное место	126	1
33.	Приготовление,	Аушева Л.У.	ль	работы	120	1
	оформление и		ЛБ	раооты		
	подготовка к					
	реализации					
	холодных и					
	горячих сладких					
	блюд, десертов,					
	напитков					
	разнообразного					
2.5	ассортимента		H		2.52	
36.	ПМ.05	Аушева Л.У.	Преподавате	Основное место	262	2
	Приготовление,		ЛЬ	работы		
	оформление и					
	подготовка к реализации					
	хлебобулочных,					

мучных			
кондитерских			
изделий			
разнообразного			
ассортимента			

2.2. Сведения о работниках, участвующих в реализации основной образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации основной образовательной программы на иных условиях, являющихся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся (далее - специалисты-практики):

N п/п	Фамилия, имя,	Наименование организации,	Занимаемая	Общий трудовой стаж работы специалиста-
	отчество	осуществляющей деятельность в	специалистом	практика в организациях, осуществляющих
	(при наличии)	профессиональной сфере, в которой	-практиком	деятельность в профессиональной сфере,
	специалиста-	работает специалист-практик по	должность	соответствующей профессиональной
	практика	основному месту работы или на		деятельности, к которой готовится
		условиях внешнего совместительства		обучающийся
1	2	3	4	5
1	-	-	-	-
2	-	-	-	-

2.3. Наличие электронной информационно-образовательной среды <a href="https://cno-ing.gosuslugi.ru/pedagogam-i-sotrudnikam/obrazovatelnye-resursy/">https://cno-ing.gosuslugi.ru/pedagogam-i-sotrudnikam/obrazovatelnye-resursy/</a>

адрес ссылки на соответствующую информацию, размещенную на официальном сайте в информационно-

телекоммуникационной сети "Интернет"

2.4. Наличие внутренней системы оценки качества образования <u>https://cno-ing.gosuslugi.ru/netcat files/185/3043/polozhenie o vsoko 3 .pdf</u>

адрес ссылки на соответствующую информацию, размещенную на официальном сайте в информационнотелекоммуникационной сети "Интернет"

Раздел 3. Сведения о проведенных в отношении основной образовательной программы процедур внешней
оценки.
3.1. Независимая оценка качества образования в организации по основной образовательной программе:
3.1.1. независимая оценка качества подготовки обучающихся в организации проведена в период
с""20г. по ""20г
полное наименование юридического лица,
проводившего независимую оценку качества
подготовки обучающихся
Информация о результатах независимой оценки качества подготовки обучающихся по основной
образовательной программе размещена в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" по адресу:
адрес ссылки на соответствующую информацию, размещенную на официальном сайте в информационно- телекоммуникационной сети "Интернет"
3.1.2. независимая оценка условий осуществления образовательной деятельности проведена в период
с""20 г. по ""20 г
полное наименование юридического лица, проводившего независимую оценку условий проводившего независимую оценку условий осуществления образовательной деятельности Информация о порядке проведения независимой оценки условий осуществления образовательной деятельного сети "Интернет" по адресу:
адрес ссылки на соответствующую информацию, размещенную на официальном сайте в информационно- телекоммуникационной сети "Интернет"
3.2. Профессионально-общественной аккредитации в организации по основной образовательной программе:
профессионально-общественная аккредитация проведена в период с ""20г. по " " 20 г.
полное наименование юридического лица, проводившего профессионально-
общественную аккредитацию
Информация о результатах проведения профессионально-общественной аккредитации размещена в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" по адресу:
адрес ссылки на соответствующую
информацию, размещенную на официальном сайте в информационно-

3.3. Общественной аккредитации в организации по основной образовательн	ммуникационной сети "Интернет" ной программе: г. по ""20г.
полное наименование юридического лица, проводившего обще Информация о результатах проведения общественной аккредитации телекоммуникационной сети "Интернет" по адресу:	
размещенную на официал	ответствующую информацию, пьном сайте в информационно- онной сети "Интернет"
Дата заполнения: "20г.	
наименование должности руководителя подпись руководителя организации организации	фамилия, имя, отчество (при наличии) руководителя организации