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

Организация обслуживания в общественном питании (2014, очная)

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

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

код и наименование профессии/специальности

менеджер

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 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	3024/84
3.	Вариативная часть учебных циклов, суммарно	академические часы/зачетные единицы	900/25
4.	Практики, суммарно	недели/зачетные единицы	26/26
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	(ОК-7) Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат 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.	(ОК-10) Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
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		+								
Вариативная часть										
Дисциплина										
3. Профессиональный учебный цикл										
Обязательная часть										
Общепрофессиональные дисциплины										
Экономика организации	+	+	+	+						
Правовое обеспечение профессиональной деятельности	+	+	+	+						+
Бухгалтерский учет	+		+				+			+
Документационное обеспечение управления	+									+

Финансы и валютно-финансовые операции организации	+	+	+	+			+			+
Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	+			+	+					
Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда		+	+							+
Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	+									
Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Профессиональные модули										
ПМ. 01 Организация питания в организациях общественного питания	+	+	+	+		+	+			+
МДК.01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	+	+	+	+		+	+			+

МДК.01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания	+	+	+	+		+	+			+
МДК.01.03. Физиология питания, санитария и гигиена	+	+	+	+		+	+			+
ПМ. 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	+	+	+			+	+			+
МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания	+	+	+			+	+			+
МДК.02.02. Психология и этика профессиональной деятельности	+	+	+			+	+			+
МДК.02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	+	+	+			+	+			+

ПМ. 03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	+	+	+	+			+			
МДК.03.01. Маркетинг в организациях общественного питания	+	+	+	+			+			
ПМ. 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	+	+	+							+
МДК.04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	+	+	+							+
МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания	+	+	+							+
ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.05.01. Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Вариативная часть										

Общепрофессиональные дисциплины										
Микробиология	+	+	+	+						
Профессиональные модули										
ПМ. 06 Обслуживание иностранных туристов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.06.01. Обслуживание иностранных туристов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4. Раздел										
УП.01 Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.02 Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.04 Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.05 Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.06 Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Производственная практика (преддипломная практика)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Профессиональные компетенции																
Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	(ПК-1.1) Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	(ПК-1.2) Организовывать выполнение заказов потребителей.	(ПК-1.3) Контролировать качество выполнения заказа.	(ПК – 1.4) Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	(ПК-2.1) Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	(ПК-2.2) Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	(ПК-2.3) Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	(ПК-2.4) Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	(ПК-2.5) Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	(ПК-2.6) Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	(ПК-3.1) Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	(ПК-3.2) Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	(ПК-3.3) Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.	(ПК-4.1) Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	(ПК-4.2) Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	(ПК- 4.3) Проводить контроль качества услуг общественного питания.
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																
Вариативная часть																
Дисциплина																
3. Профессиональный учебный цикл																
Обязательная часть																
Общепрофессиональные дисциплины																
Экономика организации				+												
Правовое обеспечение профессиональной деятельности														+		
Бухгалтерский учет				+												
Документационное обеспечение управления								+								
Финансы и валютно-финансовые операции организации				+					+							
Информационно-коммуникационные								+								

технологии в профессиональной деятельности																
Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	+	+			+					+						
Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации				+		+		+	+		+	+	+			+
Безопасность жизнедеятельности	+			+	+	+								+	+	+
Профессиональные модули																
ПМ. 01 Организация питания в организациях общественного питания	+	+	+	+												
МДК.01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	+	+	+	+												
МДК.01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания	+	+	+	+												
МДК.01.03. Физиология питания, санитария и гигиена	+	+	+	+												

ПМ. 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания					+	+	+	+	+	+						
МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания					+	+	+	+	+	+						
МДК.02.02. Психология и этика профессиональной деятельности					+	+	+	+	+	+						
МДК.02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания					+	+	+	+	+	+						
ПМ. 03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания											+	+	+			
МДК.03.01. Маркетинг в организациях общественного питания											+	+	+			
ПМ. 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания														+	+	+
МДК.04.01. Стандартизация,														+	+	+

метрология и подтверждение соответствия																
МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания														+	+	+
ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»					+											
МДК.05.01. Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»					+											
Вариативная часть																
Общепрофессиональные дисциплины																
Микробиология															+	
Профессиональные модули																
ПМ. 06 Обслуживание иностранных туристов						+		+								
МДК.06.01. Обслуживание иностранных туристов						+		+								
4. Раздел																
УП.01 Учебная практика	+	+	+	+												

УП.02 Учебная практика					+	+	+	+	+	+						
ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)					+	+	+	+	+	+						
ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)											+	+	+			
УП.04 Учебная практика														+	+	+
ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)														+	+	+
УП.05 Учебная практика					+											
УП.06 Учебная практика						+		+								
ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности)						+		+								
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.	27
2.	Доля педагогических работников, имеющих первую и высшую квалификационные категории в общей численности педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной	%	-
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	экз.	2661
2.	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	89
3.	Количество учебных и учебно-методических (включая электронные базы периодических изданий) печатных и/или электронных изданий по каждой дисциплине и междисциплинарному курсу (включая	ед.	530
4.	Общее количество печатных изданий дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке (суммарное количество экземпляров) по основной	экз.	938
5.	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	47
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:			количество выпускников, всего	из них:			количество выпускников, всего	из них:		
			получивших оценку «удовлетво-рительно» (%)	получивших оценку «хорошо» (%)	получивших оценку «отлично» (%)		получивших оценку «удовлетво-рительно» (%)	получивших оценку «хорошо» (%)	получивших оценку «отлично» (%)		получивших оценку «удовлетво-рительно» (%)	получивших оценку «хорошо» (%)	получивших 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	25	-
2.	Очно-заочная форма	-	-
3.	Заочная форма	-	-
	Вне организации, осуществляющей образовательную деятельность		
4.	В форме самообразования	-	-

Дата заполнения "14" июля 20 17 г.

Ректор		Шамин Анатолий Евгеньевич
должность руководителя организации, осуществляющей образовательную деятельность	подпись руководителя организации, осуществляющей образовательную деятельность	фамилия, имя, отчество руководителя организации, осуществляющей образовательную деятельность

М.П.