

Сведения

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

Организация обслуживания в общественном питании (2016, 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 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.	(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										
Эногастрономия	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Основы предпринимательства	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Профессиональные модули										
ПМ. 06 Обслуживание иностранных туристов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.06.01. Обслуживание иностранных туристов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ 07. Организация работы баров	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК 07.01 Организация работы баров	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
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)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.06 Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.07. Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.07 Производственная практика (по профилю специальности)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Производственная практика (преддипломная практика)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+



Профессиональные компетенции

<p>Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов</p>	<p>(ПК-1.1) Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p>	<p>(ПК-1.2) Организовывать выполнение заказов потребителей.</p>	<p>(ПК-1.3) Контролировать качество выполнения заказа.</p>	<p>(ПК – 1.4) Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p>	<p>(ПК-2.1) Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p>	<p>(ПК-2.2) Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p>	<p>(ПК-2.3) Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями</p>	<p>(ПК-2.4) Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания</p>	<p>(ПК-2.5) Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p>	<p>(ПК-2.6) Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p>	<p>(ПК-3.1) Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p>	<p>(ПК-3.2) Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.</p>	<p>(ПК-3.3) Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.</p>	<p>(ПК-4.1) Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p>	<p>(ПК-4.2) Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.</p>	<p>(ПК- 4.3) Проводить контроль качества услуг общественного питания.</p>
<p>1. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</p>																
<p>Обязательная часть</p>																
<p>Основы философии</p>																
<p>История</p>																
<p>Иностранный язык</p>																

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																
Эногастрономия						+										
Основы предпринимательства				+							+	+				
Профессиональные модули																

ПМ. 06 Обслуживание иностранных туристов						+		+									
МДК.06.01. Обслуживание иностранных туристов						+		+									
ПМ. 07 Организация работы баров					+	+											
МДК 07.01. Организация работы баров					+	+											
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)															+	+	+

специальности)																	
УП.05 Учебная практика					+												
ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)					+												
УП.06 Учебная практика						+		+									
ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности)						+		+									
УП 07. Учебная практика					+	+											
ПП.07 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	да/нет	нет



### Раздел 3. Сведения о кадровом обеспечении основной образовательной программы

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/значени	Значение сведений
1	2	3	4
1.	Численность педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы	чел.	21
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.	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 электронные	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 работы				
		количество выпускников, всего	из них:			количество выпускников, всего	из них:			количество выпускников, всего	из них:			
			получивши х оценку «удовлетво- рительно» (%)	получивши х оценку «хорошо» (%)	получивши х оценку «отлично» (%)		получивши х оценку «удовлетво- рительно» (%)	получивши х оценку «хорошо» (%)	получивши х оценку «отлично» (%)		получив ших оценку «отличн о» (%)			
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	26	-
2.	Очно-заочная форма	-	-
3.	Заочная форма	-	-
Вне организации, осуществляющей образовательную деятельность			
4.	В форме самообразования	-	-

Дата заполнения "14" июля 2017

Ректор

должность руководителя  
организации, осуществляющей  
образовательную деятельность



подпись руководителя  
организации, осуществляющей  
образовательную деятельность

Шамин Анатолий Евгеньевич

фамилия, имя, отчество руководителя организации,  
осуществляющей образовательную деятельность

