



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Воронежский государственный университет
инженерных технологий»

УТВЕРЖДАЮ



Декан факультета
профессионального образования

среднего

Е.В. Асмолова

2019 г.

О Т Ч Е Т

о результатах самообследования

образовательной программы

по специальности

43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»
код наименование программы

Рассмотрен и одобрен
на заседании ученого совета
факультета СПО
Протокол № 7 от «28» марта 2019 г.

Воронеж – 2019

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	6588/-
2	Обязательная часть учебных циклов, суммарно	академические часы/зачетные единицы	5238/-
3	Вариативная часть учебных циклов, суммарно	академические часы/зачетные единицы	1350/-
4	Практики, суммарно	недели/зачетные единицы	30/-
5	Государственная итоговая аттестация, суммарно	недели/зачетные единицы	6/-
6	Общий объем основной образовательной программы	недели/зачетные единицы	199/-
7	Суммарная трудоемкость частей основной образовательной программы, реализуемых с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий	академические часы/недели/зачетные единицы	0
8	Доля частей основной образовательной программы, реализуемой с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в общей трудоемкости основной образовательной программы	%	0

Раздел 2. Сведения об основной образовательной программе

2.1. Требования к результатам освоения основной образовательной программы

2.1.1. Требования к результатам освоения основной образовательной программы (образовательной программы среднего профессионального образования в области искусств, интегрированной с образовательными программами основного общего и среднего общего образования)

2. Общий гуманитарный и социально – экономический учебный цикл										
Обязательная часть										
ОГСЭ.01 Основы философии	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОГСЭ. 02 История	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОГСЭ. 03 Иностранный язык	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОГСЭ. 04 Физическая культура		+	+			+				
Вариативная часть										
ОГСЭ. 05 Культурология		+						+		
ОГСЭ.06 Социально-психологические аспекты личности			+			+		+		
3. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл										
Обязательная часть										
ЕН. 01 Математика		+								
4. Профессиональный учебный цикл										
Общепрофессиональные дисциплины										
Обязательная часть										
ОП. 01 Экономика организации	+	+	+	+						
ОП. 02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности	+	+	+	+						+
ОП. 03 Бухгалтерский учет	+		+				+			+
ОП. 04 Документационное обеспечение управления	+									+
ОП. 05 Финансы и валютно-финансовые операции организации	+	+	+	+			+			+
ОП. 06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	+			+	+					
ОП. 07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда		+	+							+
ОП. 08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	+									
ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Профессиональные модули										
Профессиональный модуль 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	+	+	+	+		+	+			+
Профессиональный модуль 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 организациях общественного питания	+	+	+			+	+			+
Профессиональный модуль ПМ 03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	+	+	+	+			+			
МДК 03.01. Маркетинг в организациях общественного питания	+	+	+	+			+			
Профессиональный модуль ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	+	+	+							+
МДК 04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	+	+	+							+
МДК 04.02	+	+	+							+

Безопасность жизнедеятельности																	
Профессиональные модули																	
Профессиональный модуль 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	+	+	+	+													
Профессиональный модуль ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания					+	+	+	+	+	+							
МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания					+	+	+	+	+	+							

ый модуль ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.																			
МДК 05.01. Бармен, официант	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Общепрофессиональные дисциплины																			
Вариативная часть																			
ОП. 09 Сервисная деятельность												+							
ОП.10 Управление качеством в сфере обслуживания				+													+	+	+
ОП. 11 Профессиональн ая эстетика и дизайн	+	+												+	+				
ОП. 12 Экономические основы качества услуг				+											+				
ОП. 13 Организация и технология обслуживания в барах								+											
ОП. 14 Введение в технологию гостеприимства	+	+		+	+						+	+			+				
5. Раздел																			
УП. 01 Учебная практика	+	+		+	+														
УП. 02 Учебная практика						+	+		+	+		+							
УП. 03 Учебная практика												+	+		+				

УП. 04 Учебная практика																	+	+	+
УП. 05 Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.01 Производственная практика	+	+	+	+															
ПП.02 Производственная практика					+	+	+	+	+	+									
ПП.03 Производственная практика											+	+	+						
ПП.04 Производственная практика																	+	+	+
ПП.05 Производственная практика																			
ПДП Преддипломная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

2.2. Сведения об особенностях реализации основной образовательной программы

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/значение	Значение сведений
	2	3	4
1	Использование сетевой формы реализации основной профессиональной 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 профессиональной 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.	29
2	Доля педагогических работников, имеющих первую и высшую квалификационные категории в общей численности педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы	%	88
3	Доля педагогических работников со средним профессиональным образованием в общей численности педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной образовательной программы	%	0
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	%	3
6	Численность педагогических работников, занявших призовые места в конкурсах педагогического и профессионального мастерства (региональных, всероссийских, международных)	чел.	1

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.	957
2	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	34
3	Количество учебных и учебно-методических (включая электронные базы периодических изданий) печатных и/или электронных изданий по каждой дисциплине и междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий) профессионального учебного цикла	ед.	11
4	Общее количество печатных изданий дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке (суммарное количество экземпляров) по основной образовательной программе	экз.	1163
5	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	29
6	Количество справочно-библиографических и периодических изданий на 100 обучающихся (по списочному количеству обучающихся с учетом всех форм обучения)	ед./100	45

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

N п/п	Учебный год	Вид государственных аттестационных испытаний												
		Государственный экзамен				Государственный экзамен				Защита выпускной квалификационной работы				
		количество во выпускных, всего	из них:			количество выпускных, всего	из них:			количество во выпускных, всего	из них:			
			получивших оценку "удовлетворительно" (%)	получивших оценку "хорошо" (%)	получивших оценку "отлично" (%)		получивших оценку "удовлетворительно" (%)	получивших оценку "хорошо" (%)	получивших оценку "отлично" (%)		получивших оценку "удовлетворительно" (%)	получивших оценку "хорошо" (%)	получивших оценку "отлично" (%)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
2	2015/2016										23	16	38	46
3	2016/2017										4	0	0	4
4	2017/2018										9	0	0	9

Раздел 6. Сведения о контингенте обучающихся по основной образовательной программе

N 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	31	0
2	Очно-заочная форма	0	0
3	Заочная форма	0	0
Вне организации, осуществляющей образовательную деятельность			
4	В форме самообразования	0	0

Дата заполнения « 01 » 04 2019 г.

Председатель цикловой
комиссии технологии
ресторанного сервиса



О.А. Апалихина