



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Воронежский государственный университет  
инженерных технологий»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета экономики и  
управления

Н. С. Родионова

« 25 » 02



**О Т Ч Е Т**

о результатах самообследования

основной профессиональной образовательной программы

**19.04.04 – «Технология продукции и организация общественного питания»**

код

наименование программы магистратуры

Рассмотрен и одобрен  
на заседании Ученого совета  
факультета экономики и управления  
Протокол № 6 от «20» февраля 2019 г.

Воронеж – 2019



## Сведения о реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы магистратуры

### Раздел 1. Сведения о структуре основной образовательной программы

| I. Общая структура программы   |   | Единица измерения  | Значение показателя |
|--|---|--------------------|---------------------|
| Блок 1   | Дисциплины (модули)   | зачетные единицы   | 60                  |
|  | Базовая часть   | зачетные единицы   | 23                  |
|  | Вариативная часть   | зачетные единицы   | 37                  |
| Блок 2   | Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР) | зачетные единицы   | 51                  |
|  | Вариативная часть   | зачетные единицы   | 51                  |
| Блок 3   | Государственная итоговая аттестация                         | зачетные единицы   | 9                   |
|  | Базовая часть   | зачетные единицы   | 9                   |
| Общий объем программы  |   | зачетные единицы   | 120                 |
| II. Распределение нагрузки дисциплин по выбору   |   |                    |                     |
| Обеспечение возможности обучающимся освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в объеме, предусмотренном ФГОС от объема вариативной части Блока 1 "Дисциплины (модули)" |   | зачетные единицы   | 14                  |
| 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)"   |   | %                  | 37.8                |
| Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" в соответствии с ФГОС  |   | академические часы | 141.75              |
| Удельный вес часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" в общем количестве часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока от общего количества часов аудиторных занятий                          |   | %                  | 26.8                |
| III. Распределение учебной нагрузки по годам   |   |                    |                     |
| Объем программы обучения в I год   |   | зачетные единицы   | 60                  |
| Объем программы обучения во II год   |   | зачетные единицы   | 60                  |
| Объем программы обучения в III год   |   | зачетные единицы   |                     |
| Объем программы обучения в IV год  |   | зачетные единицы   |                     |
| IV. Структура образовательной программы с учетом электронного обучения   |   |                    |                     |
| Суммарная трудоемкость дисциплин (модулей), реализуемых исключительно с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий  |   | зачетные единицы   | 0                   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| Доля суммарной трудоемкости дисциплин (модулей), реализуемых исключительно с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий от общей трудоемкости дисциплин (модулей) программы | %   | 0  |
| V. Практическая деятельность   |   |  |
| Типы производственной практики:  | наименование типа(ов) производственной практики               | Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)<br>Производственная практика, научно-исследовательская работа<br>Производственная практика, преддипломная практика |
| Способы проведения производственной практики   | наименование способа(ов) проведения производственной практики | Стационарная   |

## Раздел 2. Сведения о содержании основной образовательной программы

Вид профессиональной деятельности:

- **производственно-технологическая**
- организационно-управленческая
- научно-исследовательская
- маркетинговая
- проектная.

|  |  | Общекультурные компетенции                                   |   |  |
|--|--|--|---|--|
| Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом |  | ОК-1: способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу | ОК-2: готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения | ОК-3: готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала |
| Блок 1   | Базовая часть  |  |   |  |
|  | Философские проблемы науки   | +  | +   |  |
|  | Управление инновационными проектами и персоналом                         | +  |   |  |
|  | Организация производства и логистика предприятий общественного питания   |  |   |  |
|  | Основы научных исследований  |  |   | +  |
|  | Проектирование предприятий общественного питания                         |  |   |  |
| Блок 1   | Вариативная часть  |  |   |  |
|  | Бизнес-планирование  |  |   |  |
|  | Управление качеством продукции и услуг предприятий общественного питания | +  |   |  |

|        |   |   |   |   |
|--------|---|---|---|---|
|        | Технология продуктов функционального питания и специализированного назначения   |   |   |   |
|        | Иностранный язык  |   |   |   |
|        | Маркетинговая деятельность на предприятиях общественного питания  |   |   |   |
|        | Брендинг  |   |   |   |
|        | Диетология  |   |   |   |
|        | Основы рационального питания  |   |   |   |
|        | Современное состояние ресторанного бизнеса  |   |   |   |
|        | Высокотехнологичные производства продуктов питания  |   |   |   |
| Блок 2 | Вариативная часть   |   |   |   |
|        | Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) |   |   |   |
|        | Производственная практика, научно- исследовательская работа   |   |   |   |
|        | Производственная практика, преддипломная практика   | + | + | + |

|        |   | Общепрофессиональные компетенции   |  |  |  |  |
|--------|---|--|--|--|--|--|
|        | Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом              | ОПК-1: готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности | ОПК-2: готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия | ОПК-3: способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питанием материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции | ОПК-4: способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии | ОПК-5: способностью создавать и поддерживать имидж предприятия |
| Блок 1 | Базовая часть   |  |  |  |  |  |
|        | Философские проблемы науки  |  | +  |  |  |  |
|        | Управление инновационными проектами и персоналом                              |  |  |  |  |  |
|        | Организация производства и логистика предприятий общественного питания        |  |  | +  | +  | +  |
|        | Основы научных исследований   | +  |  |  |  |  |
|        | Проектирование предприятий общественного питания                              |  |  | +  |  |  |
| Блок 1 | Вариативная часть   |  |  |  |  |  |
|        | Бизнес-планирование   |  |  | +  |  |  |
|        | Управление качеством продукции и услуг предприятий общественного питания      |  |  |  | +  |  |
|        | Технология продуктов функционального питания и специализированного назначения |  | +  |  |  |  |

|        |   |   |   |   |   |   |
|--------|---|---|---|---|---|---|
|        | Иностранный язык  | + |   |   |   |   |
|        | Маркетинговая деятельность на предприятиях общественного питания  |   |   |   |   | + |
|        | Брендинг  |   |   |   |   | + |
|        | Диетология  |   |   |   |   |   |
|        | Основы рационального питания  |   |   |   |   |   |
|        | Современное состояние ресторанного бизнеса  |   |   | + |   | + |
|        | Высокотехнологичные производства продуктов питания  |   |   | + |   | + |
| Блок 2 | Вариативная часть   |   |   |   |   |   |
|        | Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) | + | + | + | + | + |
|        | Производственная практика, научно-исследовательская работа  |   |   |   |   |   |
|        | Производственная практика, преддипломная практика   | + | + | + | + | + |

|  |   | Профессиональные компетенции  |   |   |   |  |
|--|---|---|---|---|---|--|
| Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом |   | ПК-1: готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность | ПК-2: способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов | ПК-3: способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия | ПК-4: способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции | ПК-5: способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в нестандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами |
| Блок 1   | Базовая часть   |   |   |   |   |  |
|  | Философские проблемы науки  |   |   |   |   |  |
|  | Управление инновационными проектами и персоналом                              |   |   | +   |   | +  |
|  | Организация производства и логистика предприятий общественного питания        | +   | +   |   | +   |  |
|  | Основы научных исследований   |   |   |   |   |  |
|  | Проектирование предприятий общественного питания                              |   |   |   |   |  |
| Блок 1   | Вариативная часть   |   |   |   |   |  |
|  | Бизнес-планирование   |   |   |   |   |  |
|  | Управление качеством продукции и услуг предприятий общественного питания      | +   |   |   | +   | +  |
|  | Технология продуктов функционального питания и специализированного назначения |   |   |   | +   |  |

|        |   |   |   |   |   |   |
|--------|---|---|---|---|---|---|
|        | Иностранный язык  |   |   |   |   |   |
|        | Маркетинговая деятельность на предприятиях общественного питания  |   |   |   |   |   |
|        | Брендинг  |   |   |   |   |   |
|        | Диетология  |   |   |   | + |   |
|        | Основы рационального питания  |   |   |   | + |   |
|        | Современное состояние ресторанного бизнеса  |   |   |   |   |   |
|        | Высокотехнологичные производства продуктов питания  |   |   |   |   |   |
| Блок 2 | Вариативная часть   |   |   |   |   |   |
|        | Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) | + | + | + | + | + |
|        | Производственная практика, научно-исследовательская работа  |   |   |   |   |   |
|        | Производственная практика, преддипломная практика   | + | + | + | + | + |

|  |   | Профессиональные компетенции  |   |  |  |  |  |   |
|--|---|---|---|--|--|--|--|---|
| Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом |   | ПК-6: готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж | ПК-7: способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях | ПК-8: способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности | ПК-9: способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия | ПК-10: способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками | ПК-11: способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством | ПК-12: способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов |
| Блок 1   | Базовая часть   |   |   |  |  |  |  |   |
|  | Философские проблемы науки  |   |   |  |  |  |  |   |
|  | Управление инновационными проектами и персоналом                              |   |   |  | +  | +  | +  | +   |
|  | Организация производства и логистика предприятий общественного питания        | +   |   | +  |  |  |  |   |
|  | Основы научных исследований   |   | +   |  |  |  |  |   |
|  | Проектирование предприятий общественного питания                              |   |   |  |  |  |  |   |
| Блок 1   | Вариативная часть   |   |   |  |  |  |  |   |
|  | Бизнес-планирование   |   |   |  | +  | +  |  |   |
|  | Управление качеством продукции и услуг предприятий общественного питания      |   |   |  |  |  |  |   |
|  | Технология продуктов функционального питания и специализированного назначения |   | +   |  |  |  |  |   |

|        |   |   |   |   |   |   |   |   |
|--------|---|---|---|---|---|---|---|---|
|        | Иностранный язык  |   |   |   |   |   |   |   |
|        | Маркетинговая деятельность на предприятиях общественного питания  | + |   |   |   |   |   |   |
|        | Брендинг  | + |   |   |   |   |   |   |
|        | Диетология  |   | + |   |   |   |   |   |
|        | Основы рационального питания  |   | + |   |   |   |   |   |
|        | Современное состояние ресторанного бизнеса  | + |   |   |   |   |   |   |
|        | Высокотехнологичные производства продуктов питания  | + |   |   |   |   |   |   |
| Блок 2 | Вариативная часть   |   |   |   |   |   |   |   |
|        | Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) | + | + | + | + | + | + | + |
|        | Производственная практика, научно-исследовательская работа  |   |   |   |   |   |   |   |
|        | Производственная практика, преддипломная практика   | + | + | + | + | + | + | + |

|  |   | Профессиональные компетенции  |   |   |  |  |  |
|--|---|---|---|---|--|--|--|
| Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом |   | ПК-13: способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания | ПК-14: способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания | ПК-15: готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания | ПК-16: способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач | ПК-17: способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности | ПК-18: владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания |
| Блок 1   | Базовая часть   |   |   |   |  |  |  |
|  | Философские проблемы науки  |   |   |   |  |  |  |
|  | Управление инновационными проектами и персоналом                              | +   |   |   |  |  |  |
|  | Организация производства и логистика предприятий общественного питания        |   | +   | +   |  |  |  |
|  | Основы научных исследований   |   |   |   | +  | +  | +  |
|  | Проектирование предприятий общественного питания                              |   |   |   |  |  |  |
| Блок 1   | Вариативная часть   |   |   |   |  |  |  |
|  | Бизнес-планирование   |   |   |   |  |  |  |
|  | Управление качеством продукции и услуг предприятий общественного питания      |   | +   |   |  |  |  |
|  | Технология продуктов функционального питания и специализированного назначения |   |   |   |  |  |  |

|        |   |   |   |   |   |   |   |
|--------|---|---|---|---|---|---|---|
|        | Иностранный язык  |   |   |   | + |   |   |
|        | Маркетинговая деятельность на предприятиях общественного питания  |   |   |   |   |   |   |
|        | Брендинг  |   |   |   |   |   |   |
|        | Диетология  |   |   |   | + | + | + |
|        | Основы рационального питания  |   |   |   | + | + | + |
|        | Современное состояние ресторанного бизнеса  |   |   |   |   |   |   |
|        | Высокотехнологичные производства продуктов питания  |   |   |   |   |   |   |
| Блок 2 | Вариативная часть   |   |   |   |   |   |   |
|        | Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) | + | + | + | + | + | + |
|        | Производственная практика, научно-исследовательская работа  |   |   |   | + | + | + |
|        | Производственная практика, преддипломная практика   | + | + | + | + | + | + |

|  |   | Профессиональные компетенции  |  |  |   |   |  |
|--|---|---|--|--|---|---|--|
| Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом |   | ПК-19: готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов | ПК-20: способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля | ПК-21: способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг | ПК-22: способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований | ПК-23: способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания | ПК-24: способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений |
| Блок 1   | Базовая часть   |   |  |  |   |   |  |
|  | Философские проблемы науки  |   |  |  |   |   |  |
|  | Управление инновационными проектами и персоналом                              |   |  |  |   |   |  |
|  | Организация производства и логистика предприятий общественного питания        |   |  |  |   |   |  |
|  | Основы научных исследований   | +   | +  | +  | +   | +   | +  |
|  | Проектирование предприятий общественного питания                              |   |  |  |   |   |  |
| Блок 1   | Вариативная часть   |   |  |  |   |   |  |
|  | Бизнес-планирование   |   |  |  |   |   |  |
|  | Управление качеством продукции и услуг предприятий общественного питания      |   |  |  |   |   |  |
|  | Технология продуктов функционального питания и специализированного назначения |   |  |  |   |   |  |

|        |   |   |   |   |   |   |   |
|--------|---|---|---|---|---|---|---|
|        | Иностранный язык  |   |   |   |   |   |   |
|        | Маркетинговая деятельность на предприятиях общественного питания  |   |   |   |   |   |   |
|        | Брендинг  |   |   |   |   |   |   |
|        | Диетология  |   |   |   |   |   |   |
|        | Основы рационального питания  |   |   |   |   |   |   |
|        | Современное состояние ресторанного бизнеса  |   |   |   |   |   |   |
|        | Высокотехнологичные производства продуктов питания  |   |   |   |   |   |   |
| Блок 2 | Вариативная часть   |   |   |   |   |   |   |
|        | Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) | + | + | + | + | + | + |
|        | Производственная практика, научно-исследовательская работа  | + | + | + | + | + | + |
|        | Производственная практика, преддипломная практика   | + | + | + | + | + | + |



|        |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|--------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|        | Иностранный язык  |   |   |   |   |   |   |   |   |
|        | Маркетинговая деятельность на предприятиях общественного питания  | + | + | + | + |   |   |   |   |
|        | Брендинг  | + | + | + | + |   |   |   |   |
|        | Диетология  |   |   |   |   |   |   |   |   |
|        | Основы рационального питания  |   |   |   |   |   |   |   |   |
|        | Современное состояние ресторанного бизнеса  |   |   |   |   |   |   |   |   |
|        | Высокотехнологичные производства продуктов питания  |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Блок 2 | Вариативная часть   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|        | Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) | + | + | + | + | + | + | + | + |
|        | Производственная практика, научно-исследовательская работа  |   |   |   |   |   |   |   |   |
|        | Производственная практика, преддипломная практика   | + | + | + | + | + | + | + | + |

## 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, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих основную образовательную программу  | %                          | 90                          |
| 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 | %                          | 79,5                        |
| 3     | Среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно- педагогического работника (в приведенных к целочисленным значениям ставок) организации, реализующей основную образовательную программу основные образовательные программы   | тыс. руб.                  | 173,23                      |
| 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  | %                          | 22                          |
| 5     | Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников организации за период реализации программы магистратуры в расчете на 100 научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) в журналах, индексируемых в базах данных "Web of Science" или "Scopus"   | ед.                        | 9,13/13,08                  |
| 6     | Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников организации за период реализации программы магистратуры в расчете на 100 научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) в журналах, индексируемых в Российском индексе научного цитирования (РИНЦ)   | ед.                        | 427,77                      |
| 7     | Сведения о штатном научно-педагогическом работнике организации, имеющем ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющем общее руководство научным содержанием основной образовательной программы  |                            | Родионова Наталья Сергеевна |
| 7.1   | Ученая степень (в том числе ученая степень, присвоенная за рубежом и признаваемая в Российской Федерации)   | ученая степень             | д.т.н.                      |

|     |  |     |     |
|-----|--|-----|-----|
| 7.2 | Количество научно-исследовательских (творческих) проектов по направлению подготовки, выполненных самостоятельно руководителем научного содержания основной образовательной программы или при его участии                       | ед. | 5   |
| 7.3 | Количество публикации руководителя научного содержания программы магистратуры по результатам научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях | ед. | 8/3 |
| 7.4 | Количество выступлений руководителя научного содержания программы магистратуры на национальных и международных конференциях  | ед. | 12  |

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), имеющих в электронном каталоге электронно-библиотечной системы  | ед.                        | 45                |
| 3     | Общее количество наименований дополнительной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющих в электронном каталоге электронно-библиотечной системы  | ед.                        | 55                |
| 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.                       | 20                |
| 5     | Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе  | ед.                        | 20                |
| 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.                       | 48                |
| 7     | Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе  | ед.                        | 10                |
| 8     | Наличие печатных и (или) электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья  | да/нет                     | нет               |



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                 | 41   | 0   |
| 2.   | Очно-заочная форма          | -  | -   |
| 3.   | Заочная форма               | 29   | 0   |
| Вне организации, осуществляющей образовательную деятельность |                             |  |   |
| 4.   | В форме самообразования     | -  | -   |

Заведующий кафедрой сервиса и ресторанного бизнеса

  
подпись

25.02.19 Родионова Н. С.  
дата