



**Аннотация программы**

Одобрена

Разработана

на основе Федерального государственного

Методическим советом  
Колледжа гостиничного  
сервиса Московского филиала РМАТ

образовательного стандарта по специальности  
среднего профессионального образования 19.02.10  
«Технология продукции общественного питания»

**Разработчики:**

Козловская Л.В., директор колледжа гостиничного сервиса МФ РМАТ, к.п.н.,  
Заслуженный учитель РФ;

Табенкина Т.М., заместитель директора по учебно-методической работе Колледжа  
гостиничного сервиса МФ РМАТ;

Молокоедова Н.А., заместитель директора по учебно-производственной работе Колледжа  
гостиничного сервиса МФ РМАТ, Почетный работник СПО;

Каналина Н.А., методист Колледжа гостиничного сервиса МФ РМАТ, Почетный работник  
СПО.

**Эксперт:** А.Н. Филин, Президент Гильдии шеф-поваров России

**Правообладатель программы:** Российская Международная Академия Туризма

**Нормативный срок обучения:**

- 3 года 10 месяцев при очной форме подготовки на базе основного общего образования.
- 2 год 10 месяцев при очной форме подготовки на базе среднего общего образования.

**Квалификация выпускника** - техник-технолог.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
1.1. Требования к поступающим	6
1.2. Нормативный срок освоения программы	6
1.3. Характеристика выпускника	6
2. Характеристика подготовки	7
3. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса.	9
3.1. График учебного процесса	9
3.2. Учебный план	10
4. Условия реализации образовательной программы	17
5. Оценка качества освоения образовательной программы	24
Приложение 1. Программы учебных дисциплин цикла ОДБ.	
Приложение 2. Программы учебных дисциплин цикла ОГСЭ.	
Приложение 3 Программы учебных дисциплин цикла ЕН.	
Приложение 4. Программы учебных дисциплин цикла ОП	
Приложение 5. Программы профессиональных модулей.	
Приложение 6. Программы производственных практик	

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности **19. 02.10** «Технология продукции общественного питания» - совокупность учебно-методической документации, включающая учебный план, рабочие учебные программы дисциплин и профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, методические материалы, обеспечивающие реализацию образовательной технологии.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный Государственный образовательный стандарт СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», Приказ Минобрнауки от 22 апреля 2014 г. N 384, зарегистрированный в Минюсте РФ 23 июля 2014 г., регистрационный N 33234;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413) в ред. Приказа Минобрнауки России № 1645 от 29.12.2014 г.;
- Приказ Минобрнауки РФ № 1199 от 29.10.2013 г. «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки РФ № 464 от 14. 06.2013 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки и науки РФ от 18.04.2013 №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.03.2004г. №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (в редакции от 20.08.2008 г. №241, 30.08.2010 г. №889),
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 №968 « Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.).

Профессиональная образовательная программа включают в себя пакет нормативно-правовой документации и комплект учебно-методического сопровождения:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности *19.02.10 «Технология продукции общественного питания»*
- компонент Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Министерством образования и науки 17.05.2012;

- базисный учебный план;
- рабочий учебный план, утвержденный ректором РМАТ;
- рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с учебным планом;
- программа Итоговой Государственной аттестации выпускников.

Профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» содержит требования к результатам освоения ППСЗ, согласованные с требованиями ФГОС по данной специальности.

#### **Термины, определения, и используемые сокращения.**

В программе используются следующие термины и их определения: **Компетенция** - способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** - часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

#### **Основные виды профессиональной деятельности**

профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** - освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** - совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**ПМ** - профессиональный модуль;

**ОК** - общая компетенция;

**ПК** — профессиональная компетенция.

### **1.1. Требования к поступающим**

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования.

### **1.2. Нормативный срок освоения программы**

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев. Трудоемкость 4320 часов при очной форме подготовки

- на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев. Трудоемкость 2916 часов при очной форме подготовки.

### **1.3. Характеристика выпускника.**

1.3.1. *Область профессиональной деятельности выпускника:* организация процесса и процесс приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей; управление производством продукции общественного питания в качестве техника-технолога;

1.3.2. *Объекты профессиональной деятельности выпускника:*

- ✓ различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- ✓ технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- ✓ процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- ✓ первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.3.3. *Виды профессиональной деятельности выпускника:*

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

## **2. Характеристика подготовки.**

### **2.1 . В результате освоения ППССЗ выпускник должен обладать**

**профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности (по базовой подготовке):

#### **ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

#### **ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

#### **ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

#### **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,**

**мучных кондитерских изделий.**

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**ПМ.06 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.**

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

**ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.****общими компетенциями:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.



ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

### **3. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса.**

#### **3.1. Календарный учебный график**

Календарный учебный график разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и базисного учебного плана.

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам составляет **120** недель и **4320** аудиторных часов за весь курс обучения. Обучение на 1 курсе (на базе основного общего образования) составляет **39** учебных недель, аудиторная нагрузка составляет **1404** часа, промежуточная аттестация – 2 недели во втором семестре, каникулы 11 недель. Теоретическое обучение на 2 курсе составляет **32** недели, аудиторная нагрузка – **1152** часов, учебная практика – **6** недель концентрированно, производственная по профилю специальности – **2** недели. Обучение на третьем курсе составляет **30** учебных недели, аудиторная нагрузка – **1160** часов, практика учебная – **7** недель, по профилю специальности – **3** недели. Обучение на четвертом курсе составляет **19** учебных недель, трудоемкость – **604** часа, производственная практика по профилю специальности – **10** недель, преддипломная практика – **4** недели. Государственная итоговая аттестация составляет **6** недель, из них: 4 недели занимает подготовка к ГИА и 2 недели – государственная итоговая аттестация. Промежуточная аттестация – 7 недель на всех курсах.

Каждая учебная дисциплина завершается установленной формой контроля (экзаменом, зачетом или контрольной работой); количество экзаменов и зачетов в семестре не превышает установленных норм. Зачеты и контрольные работы проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплины.

Учебная практика для получения первичных профессиональных навыков, практика по профилю специальности, преддипломная практика проводятся концентрированно. Общее время практики студентов выдержано по продолжительности согласно ФГОС СПО и распределено с учетом логической последовательности по всему сроку обучения. Государственная итоговая аттестация предусмотрена в виде защиты выпускной квалификационной работы (диплома) для студентов, освоивших 100% ЕД.

### **3.2 Учебный план.**

Учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и базисного учебного плана.

*Подготовка специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» осуществляется на базе основного общего образования. В соответствии с п. 3. ст. 68 Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» «получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. В этом случае образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».*

Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов согласуется с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.).

Структура рабочего учебного плана соответствует рекомендациям по разработке учебного плана по специальности среднего профессионального образования на основе ФГОС с учетом базисного учебного плана, утвержденного Минобрнауки России. Учебный план отражает общую характеристику специальности, нормативную длительность обучения, характеристику объектов деятельности выпускника и требуемый уровень подготовки.

Рабочий учебный план содержит:

- титульную часть;
- график учебного процесса, в котором отражены сроки начала и окончания учебных занятий по курсам, промежуточных аттестаций, каникул, учебной и производственной практик, государственной (итоговой) аттестации;
- план учебного процесса, включающий циклы дисциплин:
  - \* общеобразовательный;
  - \* общий гуманитарный и социально-экономический;
  - \* математический и естественнонаучный;

\*общепрофессиональный (профессиональные модули и междисциплинарные курсы), а также дисциплины вариативной части;

- учебную и производственную практики;
- виды государственной (итоговой) аттестации;
- пояснительная записка к рабочему учебному плану.

Для каждого профиля выделены базовые и профильные учебные предметы в соответствии со спецификой профессиональной образовательной программы по специальности СПО. Так, для специальностей технического профиля предлагается изучение интегрированного курса «Обществознание», а профильными дисциплинами являются математика, информатика, физика.

В обязательной части циклов ППССЗ представлены все дисциплины в соответствии с ФГОС.

### **Перечень рабочих программ общеобразовательных дисциплин**

№ п/п	Наименование рабочей программы
Общеобразовательные учебные дисциплины	
ОБЩИЕ	
ОУД.01	Русский язык и литература
ОУД.02	Иностранный язык
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ПО ВЫБОРУ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТНЫХ ОБЛАСТЕЙ	
ОУД.07	Информатика
ОУД.08	Физика
ОУД.09	Химия
ОУД.10	Обществознание
ОУД.11	Биология
ОУД.12	География
ОУД.13	Экология

**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

по специальности среднего профессионального образования

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования базовой подготовки

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе среднего

общего образования – 2 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Курс изучения
				Всего	В том числе		
					лаб. и практик. занятий	курсы работ (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	<b>Обязательная часть циклов</b>					<b>48</b>	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>14</b>	<b>755</b>	<b>503</b>	<b>342</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии		59	49			2
ОГСЭ.02	История		56	47			2
ОГСЭ.03	Иностранный язык		192	162	162		2-4
ОГСЭ.04	Физическая культура		324	162	160		2-4
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи		73	49	10		2
ОГСЭ.06	Технология учебного труда		51	34	10		2
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>5,75</b>	<b>311</b>	<b>207</b>	<b>92</b>		
ЕН.01	Математика		68	45	24		1
ЕН.02	Экологические основы природопользования		51	34	10		2
ЕН.03	Химия		192	128	58		2

<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>3309</b>	<b>2206</b>	<b>849</b>	<b>48</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>1018</b>	<b>679</b>	<b>295</b>		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		51	34	10		2
ОП.02	Физиология питания		51	34	8		2
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		164	109	28		2
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		106	71	44		3-4
ОП.05	Метрология и стандартизация		59	39	10		3
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		110	73	10		3
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		93	62	22		2
ОП.08	Охрана труда		51	32	10		2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		102	68	48		3
ОП.10	Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности		158	105	105		2-4
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1512</b>	<b>1008</b>	<b>436</b>	<b>48</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>150</b>	<b>100</b>	<b>32</b>		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		150	100	32		2
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	2					2
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>		<b>225</b>	<b>150</b>	<b>60</b>		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		225	150	60		3-4
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	3					4
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		<b>375</b>	<b>250</b>	<b>110</b>	<b>24</b>	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		375	250	110		2-3

ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	3					3
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>354</b>	<b>236</b>	<b>114</b>		
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		354	236	114		3-4
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	3					4
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>		<b>120</b>	<b>80</b>	<b>30</b>		
МДК 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		120	80	30		4
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	3					4
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>		<b>288</b>	<b>192</b>	<b>90</b>	<b>24</b>	
МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации		288	192	90		3-4
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	1					4
<b>ПМ.07.01</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>						<b>2</b>
УП.07	Учебная практика	13					2,3,4
	<b>Вариативная часть циклов ОПОП</b>	<b>24</b>	<b>1296</b>	<b>864</b>	<b>418</b>		
	<i>Всего по циклам</i>	<b>81</b>	<b>4374</b>	<b>2916</b>	<b>1434</b>	<b>48</b>	
<b>УП.00.</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>13</b>	468				
<b>ПП.00.</b>	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>15</b>	540				
<b>ПДП.00</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>	<b>4</b>					
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>5</b>					
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>	<b>6</b>					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					

ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
<b>К.00</b>	<b>Каникулярное время</b>	<b>22</b>					
<b>Всего</b>		<b>95</b>					

Согласно ФГОС, образовательное учреждение имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППССЗ, увеличивая количество часов на дисциплины и модули обязательной части или вводя новые дисциплины в соответствии с потребностями работодателей и спецификой образовательного учреждения. Вариативная составляющая дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Учитывая требования работодателей, в т.ч. социальных партнеров ЗАО ТК «Бета», ЗАО ТК «Альфа», ЗАО «Ресторанный комплекс «Гамма-Дельта», для получения дополнительных профессиональных компетенций вариативная часть в объеме **864** аудиторных часа распределена следующим образом:

Цикл дисциплин	Кол-во часов	Наименование дисциплин вариативной части
ОГСЭ.05	49	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	34	Технология учебного труда
ОП.03	41	Организация хранения и контроль запасов сырья (дополнительные часы)
ОП.04	23	Информационные технологии в профессиональной деятельности (дополнительные часы)
ОП.06	39	Правовые основы профессиональной деятельности (дополнительные часы)
ОП.10	105	Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности
ОП.11	45	Введение в специальность
ПМ.01 МДК 01.01	28	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (дополнительные часы)
ПМ.02 МДК.02.01	43	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции (дополнительные часы)

ПМ.03 МДК.03.01	67	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (дополнительные часы)
ПМ.03 МДК.03.01.01	119	Технология приготовления блюд зарубежной кухни
ПМ.04 МДК.04.01	42	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (дополнительные часы)
ПМ.05 МДК.05.01	14	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов (дополнительные часы)
ПМ.06 МДК.06.01	213	Управление структурным подразделением (дополнительные часы)

Учебный план специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» полностью соответствует требованиям ФГОС специальности. Максимальный объем учебной нагрузки не превышает **54** часов в неделю, аудиторной - **36** часов. В учебный план включены в необходимом объеме все обязательные дисциплины циклов ОГСЭ, ЕН, ОП. Вариативная часть цикла ОПОП в количестве **864** часа полностью распределена.

Этапы производственной (профессиональной) практики, связанные с производственной деятельностью в ресторанах города Москвы, имеют дополнительный перечень организационно-правовых документов: договора с предприятиями - социальными партнерами; приказы по колледжу о распределении студентов на производственную (профессиональную) практику; рабочие программы по всем этапам практики; график производственной (профессиональной) практики, *Приказ Минобразования и науки РФ от 18.04.2013 №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».*

Список предприятий, с которыми имеются договоры на подготовку специалистов:

№ п/п	Наименование организации	Сроки действия договоров
1.	<b>ЗАО ТК «Бета»</b>	Договор № 197-01 от 07.09.12г. по 07.09.15г. (с пролонгацией)
2.	<b>ООО ТК «Альфа»</b>	Договор б/н от 20.11.2012г. по 20.11.2015г. (с пролонгацией)
3.	<b>ООО «Рестрейд групп»</b>	Договор б/н от 14.10.2013г. по 14.10.2016г. (с пролонгацией)



4.	<b>ООО «Ресторанный комплекс «Гамма-Дельта»</b>	Договор б/н от 07.10.2013г. по 07.10.2016г. (с пролонгацией)
5	<b>ООО «Герольдика»</b>	Договор б/н от 07.10.2013г. по 07.10.2016г. (с пролонгацией)
6	<b>ООО «Гастрономическое ателье»</b>	Договор б/н от 20.11.2012г. по 20.11.2015г. (с пролонгацией)

**Промежуточная аттестация** не превышает 1 недели в семестр.

**Итоговая аттестация** по профессиональному модулю проводится в виде квалификационного экзамена.

Согласно учебному плану профессиональный модуль ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» включает выполнение работ по рабочим профессиям «Повар», «Кондитер», предусмотренным ФГОС СПО специальности.

Выполнение **курсовых проектов** предусмотрено по двум профессиональным модулям: «Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» в 6 семестре и «Организации работы структурного подразделения» в 7 семестре.

**Государственная итоговая аттестация** включает подготовку и защиту дипломной работы.

#### 4. Условия реализации образовательной программы

##### 4.1. Обеспечение всех видов занятий по дисциплинам учебного плана учебно-методической документацией

Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» обеспечена комплектом рабочих программ учебных дисциплин в полном объеме, разработанных в соответствии с требованиями к составлению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Методические разработки, рекомендации и другие формы вспомогательного материала предназначены для проведения теоретических и практических занятий, курсового проектирования, проведения лекций и т.д. Все работы имеют общепедагогическую и предметную направленность. Методические и дидактические материалы по дисциплинам сгруппированы в учебно-методические комплекты.

К учебно-методической документации, разрабатываемой преподавателями, относятся: Рабочая программа дисциплины

Календарно-тематический план

Контрольно-измерительные материалы  
(входной, промежуточный, ИГА)

Образцы планов занятий (технологических карт)

Дидактический раздаточный материал

Электронные образовательные ресурсы

Методические указания по проведению практических и лабораторных работ  
 Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы  
 Методические указания по выполнению курсовой работы.

В процессе обучения используются аудио-, видео- и мультимедийные материалы, различного рода наглядные пособия. Учебно-методические материалы, обеспечивающие основную образовательную программу по специальности, представлены на электронных носителях и размещены в соответствующей базе данных.

#### 4.2. Обеспечение образовательного процесса учебно-методической литературой.

Основным источником учебно-методической литературы, рекомендованной в примерных и рабочих программах по дисциплинам всех блоков, действующих рабочих учебных планов, является библиотека Академии и собственные учебники Колледжа. Фонд учебной и учебно-методической литературы укомплектован печатными изданиями, выпущенными не позднее 2010 года.

№ п/п	Циклы дисциплин	Объем фонда учебной и учебно-методической литературы		Количество экземпляров литературы на одного обучающегося, воспитанника	Доля изданий, изданных за последние 5 лет, от общего количества экземпляров
		Количество наименований	Количество экземпляров		
1	2	3	4	5	6
	ООД	83	565	0,7	0,9
	ОГСЭ	20	132	0,7	0,9
	ЕН	7	31	0,5	0,9
	ОП	39	231	0,6	0,9
	ПМ	117	399	0,3	1,0

Объем фонда основной учебной литературы, рекомендованной Минобразования России и других федеральных органов исполнительной власти Российской Федерации, составляет по количеству названий **100%** всего фонда от основной учебной литературы по специальности. Средний показатель обеспеченности учебной литературой на одного студента составляет 0,55.

Источники учебной информации отвечают современным требованиям и обновляются раз в 5 лет. В образовательном процессе используются законодательные акты, нормативные документы, регулирующие профессиональную сферу индустрии питания.

Студенты имеют доступ к профессиональным периодическим изданиям в области сервиса такими как: «Ресторанные ведомости», «Питание и общество», «ШЕФ», «Гостиница и ресторан: бизнес и управление», «Гастрономъ», «Школа гастронома».

Студенты обеспечены свободным доступом к электронной базе данных имеющихся образовательных ресурсов, в том числе и специальными профессиональными образовательными ресурсами и информационными ресурсами сети Интернет.

Сайт библиотеки: <http://www.biblioclub.ru/>

#### 4. 3. Материально-техническая база обеспечения ОПОП

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования
1	2	3	4
17	Основы философии, история, обществознание, основы экономики, менеджмента и маркетинга	<b>Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин.</b> Мебель, компьютер, телевизор,CD	Аренда
31, 42	Иностранный язык	<b>Кабинет иностранного языка</b> Мебель, компьютер, телевизор,CD	Аренда
1	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	<b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b> Мебель, компьютер, Телевизор жидкокристаллический Ноутбук Столы металлические рабочие – 6 Холодильники бытовые – 2 Ларь холодильный – 1 Витрина –прилавок охлаждаемая Плиты настольные профессиональные - 2 миксер погружной с насадками, весы электронные, куттер (с насадкой для приготовления фарша), соковыжималка, блинница, мороженица, слайсер	Аренда
22	Информатика, Информационные технологии в	<b>Лаборатория информатики и ИКТ в профессиональной деятельности.</b> Мебель,	Аренда

	профессиональной деятельности	телевизор,CD Компьютеры - 11	
7	Химия	<b>Лаборатория химии</b> Мебель, компьютер, телевизор,CD	Аренда
7	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<b>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены</b> Мебель, компьютер, телевизор,CD	Аренда
19	Метрология и стандартизация	<b>Лаборатория метрологии и стандартизации</b> Мебель, компьютер, телевизор,CD	Аренда
40	Экологические основы природопользования, безопасность жизнедеятельности, охрана труда	<b>Кабинет экологических основ природопользования, безопасности жизнедеятельности, охраны труда</b> Мебель, компьютер, телевизор, электронный тир	Аренда
34	Правовые основы профессиональной деятельности	<b>Кабинет правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности</b> Мебель, компьютер, телевизор,CD	Аренда
26	Основы экономики, менеджмента и маркетинга, управленческая психология	<b>Кабинет менеджмента и управления персоналом</b> Мебель, компьютер, телевизор,CD телевизор,CD	Аренда

9	<p>Организация процесса и приготовление полуфабрикатов;</p> <p>Организация и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>Организация и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>Организация и приготовление сложных холодных и горячих десертов;</p>	<p>Учебный кулинарный и кондитерский цех</p> <p>Столы- 8</p> <p>Стулья – 38</p> <p>Пароконвектомат Comdi-Steamer FC 2005 -1</p> <p>Гриль Salamander Vitess -1</p> <p>Стимер Vitality, 15 кв -1</p> <p>Машина посудомоечная Comenda LE 321 -1</p> <p>Плита со стеклокерамическим покрытием -1</p> <p>Плита индукционная VOK -1</p> <p>Гриль –тепловой аппарат с жарочной поверхностью – 1</p> <p>Прилавок охлаждаемый низкотемпературный -1</p> <p>Прилавок охлаждаемый среднетемпературный -1</p> <p>Столы пристенные – 2</p> <p>Столы островные – 2</p> <p>Тележка малая -1</p> <p>Полки навесные – 3</p> <p>Стеллажи -1</p> <p>Весы электронные – 2</p> <p>Блендер профессиональный – 1</p> <p>Миксер 3,5 л профессиональный – 1</p> <p>Мясорубка – 1</p> <p>Машина для раскатки и нарезки теста для пасты – 1</p> <p>Соковыжималка – 1</p> <p>Печь микроволновая – 1</p> <p>Фритюрница – 1</p> <p>Инвентарь и посуда в ассортименте</p> <p>Ванны моечные – 2</p> <p>Контейнеры для отходов - 2</p>	Аренда
	<p><b>Залы:</b>библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.</p>		Аренда

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательной программы

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной

сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; преподаватели проходят стажировку не реже 1 раза в 3 года.

Всего по образовательной программе: 22 чел., из них:

Штатные - 8 чел., Штатные вуза – 12 чел. Внешние совместители - 2 чел.

Лица, имеющие ученые степени - 11 чел. , доктора наук – 4 чел.

Лица, имеющие ученые (почетные) звания - 13 чел.

Базовое образование по профилю преподаваемых дисциплин имеют 95,5% преподавателей по основной образовательной программе

Педагогический стаж	Количество преподавателей чел.(%)
до 5 лет	1 (4,5%)
от 5 до 10 лет	4 (18%)
от 10 до 15 лет	4 (18%)
свыше 15 лет	13 (59,5%)

Из анализа данных таблицы следует, что 77,5% педагогов имеют педстаж свыше 10 лет. Средний возраст преподавательского коллектива составляет – 52,4 лет. Все штатные преподаватели проводят различные виды занятий, предусмотренные Государственными образовательными стандартами по специальности. На условиях совместительства осуществляет педагогическую нагрузку административно-управленческий и учебный персонал в объеме не менее 150 часов.

Для обеспечения учебного процесса привлечены к преподавательской деятельности высококвалифицированные специалисты других учебных заведений, специалисты отрасли, профессорско-преподавательский состав РМАТ.

#### Сведения о повышении квалификации

1. Козловская Л.В.
  - Дельфийские игры, 2008-2014;
  - семинар «Шведский стол», г. Самара, 2010;
  - Международный кулинарный салон «Евразия», Екатеринбург, 2010
  - Управление образовательным учреждением СПО в условиях системных изменений, Санкт-Петербург, 2012.
  - «Региональные особенности организации питания и СПА-Велнесс обслуживания в курортных гостиницах» 22 ноября – 3 декабря 2014 г., Италия.
  - «Современные и информационные Интернет-технологии « 9 февраля – 25 марта 2015 г., ГБОУ СПО Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно».
  
2. Молокоедова Н.А.
  - семинар «Корпоративное питание как социальный фактор успешности предприятия», 2008;

- курсы по программе «Актуальные проблемы организации образовательного процесса в вузе», 2010.
  - семинар «Нововведения в сфере охраны труда», 2012;
  - семинар «Изготовление итальянского мороженого», 2012;
  - Институт Пеллегрини Артузи, «Приготовление соусов по старинным рецептам», 2012.
  - Разработка основных образовательных программ по ФГОС нового поколения и их научно-практическое обеспечение, 2012.
  - сертификат участника обучающей программы «Практические семинары и мастер-классы по обеспечению безопасного пребывания туристов в городе Москве», Москва, 2013.
  - «Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий» 16 марта 2015 г. - 22 мая 2015 г., профессиональная переподготовка НОУ ВПО РМАТ.
3. Табенкина Т.М.
- Контроль и оценка результатов освоения ОПОП НПО/СПО, СПб, 2012
  - Разработка основных образовательных программ по ФГОС нового поколения и их научно-методического обеспечения, Химки, 2012.
  - «Региональные особенности организации питания и СПА-Велнесс обслуживания в курортных гостиницах» 22 ноября – 3 декабря 2014 г., Италия.
  - «Современные и информационные Интернет-технологии « 9 февраля – 25 марта 2015 г., ГБОУ СПО Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно».
4. Каналина Н.А.
- Информационные технологии в управлении образовательным процессом, Москва, 2010.
5. Сивченко С.В.
- Управление развитием ВУЗа на основе системы менеджмента качества, Москва, 2012.
  - Инновационные технологии индустрии туризма и гостеприимства, Москва, 2012.
  - сертификат участника обучающей программы «Практические семинары и мастер-классы по обеспечению безопасного пребывания туристов в городе Москве», Москва, 2013.
  - сертификат участника семинара «Актуальные вопросы классификации объектов туристской индустрии, Москва, 2013.
  - диплом РМАТ об обучении по программе «Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий», Москва, 2013.
  - «Современные и информационные Интернет-технологии « 9 февраля – 25 марта 2015 г., ГБОУ СПО Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно».

#### 4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Оценка качества освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и условия проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Программа итоговой государственной аттестации соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Государственная аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со **статьей 59** Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации". Программа итоговой государственной аттестации выпускников составляется в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 №968 « Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и с Положением об организации и порядке проведения итоговой государственной аттестации выпускников Колледжа гостиничного сервиса.

Итоговая государственная аттестация проводится с целью выявления соответствия уровня подготовки и качества выпускника Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к выпускнику образовательного учреждения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация «техник-технолог».

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Выполнение и защита дипломной работы является обязательным заключительным этапом обучения студента и имеет своей целью:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных практических задач;
- развитие навыков организации самостоятельной исследовательской деятельности и овладение методиками исследования, экспериментирования при решении разрабатываемых в дипломной работе проблем и вопросов;
- выяснение (выявление) степени профессиональной подготовленности выпускника для самостоятельной работы в условиях развития современного производства.

В ходе выполнения и представления результатов дипломной работы студент должен:



- показать способность и умение самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности, проводить поиск, обработку и изложение информации, научно аргументировать и защищать свою точку зрения, опираясь на теоретические знания, практические навыки и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции;
- показать достаточный уровень общенаучной и специальной подготовки, соответствующей требованиям ППСЗ и ФГОС СПО по специальности, способность и умение применять теоретические и практические знания при решении конкретных задач, стоящих перед специалистами в современных условиях;
- показать умение разрабатывать программу исследования, включающую формулировку проблемы, определение объекта, предмета, задач и методов исследования;
- показать способность к анализу источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- показать умение систематизировать и анализировать полученные научные данные;
- выделить элементы новизны по исследуемой проблеме;
- продемонстрировать умение вести научный диалог, представлять результаты исследований, отвечать на вопросы, оперировать специальной терминологией.

Организация, выполнение, содержание и структура дипломной работы осуществляется в соответствии с Положением об организации выполнения и защиты дипломной работы в Колледже гостиничного сервиса МФ РМАТ.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, дипломы олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Членами государственной аттестационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательным учреждением выдаются документы государственного образца.

Программа рассмотрена на заседании Методического совета колледжа

Протокол № 1 от 28 августа 2015 г.

