

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА**

**Московский филиал**

**Колледж гостиничного сервиса**



«СОГЛАСОВАНО»  
Проректор Директор МФ РМАТ  
А.С. Соколов  
2016 г.

М.П.

«УТВЕРЖДАЮ»

«СОГЛАСОВАНО»  
Президент Гильдии шеф-поваров России  
Филин А.Н.  
« 30 » 08 2016 г.



М.П.

Ректор РМАТ  
Е.Н. Трофимов  
2016 г.



М.П.

**ПРОГРАММА**

**ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**Специальность**

**19. 02.10 Технология продукции общественного питания**

вид подготовки: базовый

форма подготовки: очная

г. Москва

2016 г.

## Аннотация программы

Одобрена  
Разработана

на основе Федерального  
государственного

Методическим советом образовательного стандарта по  
специальности Колледжа гостиничного среднего  
профессионального образования 19.02.10  
сервиса Московского филиала РМАТ «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.

**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	37

## 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., изменениями от 31.12 2015 г., 2017.
- 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» с дополнениями от 18.08.2016 г. Приказ Минобрнауки № 1061;
- 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 (Письмо Минобрнауки от 17.03.2015 г.)

- Методические рекомендации по разработке профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных образовательных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов № ДЛ-1/056 от 22.01.2015 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»

- 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.

## **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 ППСЗ 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 работы структурного подразделения.**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

ПК 1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК 2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 3. Готовить основные супы и соусы

ПК 4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ПК 5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.

ПК 7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 9. Готовить дрожжевое тесто и оформлять изделия из него.

ПК 10. Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.



ПК 11. Готовить и оформлять пирожные массового спроса.

ПК 12. Готовить и оформлять торты массового спроса.

**общими компетенциями:**

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**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 – **1080** часов, практика учебная – **7** недель, по профилю специальности – **3** недели. Обучение на четвертом курсе составляет **19** учебных недель, трудоемкость - **684** 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, производственная практика по профилю специальности, производственная практика (преддипломная) 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.), а также с изменениями в ФГОС основного общего образования № 1577 от 31.12.2015 г,

Перечень рабочих программ общеобразовательных дисциплин в соответствии с учебным планом

№ п/п	Наименование рабочей программы	Аудиторных часов
ОБЩИЕ		

ОУД.01	Русский язык	78
ОУД.02	Литература	117
ОУД.03	Иностранный язык	117
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	234
ОУД.05	История	117
ОУД.06	Физическая культура	117
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	78
<b>ПО ВЫБОРУ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТНЫХ ОБЛАСТЕЙ</b>		
ОУД.08	Информатика	108
ОУД.09	Физика	117
ОУД.10	Химия	78
ОУД.11	Обществознание	109
ОУД.121	Биология	56
ОУД.13	География	44
ОУД.14	Экология	34
	<b>ИТОГО:</b>	<b>1404</b>

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.

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

### 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 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	курсов. 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>754</b>	<b>502</b>	<b>336</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии		58	48			2
ОГСЭ.02	История		57	48			2

ОГСЭ.03	Иностранный язык		192	162	162		2-4
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи		72	48	4		2
ОГСЭ.05	Технология учебного труда		51	34	10		2
ОГСЭ.06	Физическая культура		324	162	160		2-4
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>6</b>	<b>312</b>	<b>208</b>	<b>92</b>		
ЕН.01	Математика		69	46	24		1-2
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>848</b>	<b>48</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>22</b>	<b>1209</b>	<b>807</b>	<b>353</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		165	110	28		2
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		106	71	44		3-4
ОП.05	Метрология и стандартизация		57	39	10		3
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		109	73	10		3
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		93	62	22		2
ОП.08	Охрана труда		51	34	10		2
ОП.09	Иностранный язык в профессиональной деятельности		157	105	105		2-4
ОП.10	Введение в специальность		66	44			1
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания		123	82	24		3
ОП.12	Эстетика и дизайн в оформлении блюд		76	51	34		4
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности		102	68	48		3
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>39</b>	<b>2099</b>	<b>1399</b>	<b>495</b>	<b>48</b>	

<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>166</b>	<b>111</b>	<b>30</b>		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		166	111	30		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>282</b>	<b>188</b>	<b>63</b>		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		201	134	45		3-4
МДК 02.02	Технология приготовления блюд зарубежной кухни		81	54	18		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>374</b>	<b>249</b>	<b>88</b>	<b>24</b>	
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		296	197	62	24	2-3
МДК 03.02	Технология приготовления блюд зарубежной кухни		78	52	26		2
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	2					2
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>366</b>	<b>244</b>	<b>108</b>		
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		366	244	108		3-4
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	3					3
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>		<b>149</b>	<b>99</b>	<b>40</b>		
МДК 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		122	81	32		4
МДК 05.02	Технология приготовления блюд зарубежной кухни		27	18	8		4

ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	3					3
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>		<b>672</b>	<b>448</b>	<b>106</b>	<b>24</b>	
МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации		672	448	106	24	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 (Повар; Кондитер)</b>		<b>90</b>	<b>60</b>			<b>2</b>
УП.07	Учебная практика	13					1-2
	<i>Всего по циклам</i>	<b>81</b>	<b>4374</b>	<b>2916</b>	<b>1062</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>23</b>					
	<b>Всего</b>	<b>147</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 ТГК «Бета», ЗАО ТГК «Альфа», ЗАО «Ресторанный комплекс «Гамма-Дельта», для получения дополнительных профессиональных компетенций вариативная часть в объеме

864 аудиторных часа распределена следующим образом:

<b>Цикл дисциплин</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Наименование дисциплин вариативной части</b>
ОГСЭ.05	48	<b>Русский язык и культура речи</b>
ОГСЭ.06	34	<b>Технология учебного труда</b>
ОП.03	42	Организация хранения и контроль запасов сырья (дополнительные часы)
ОП.04	23	Информационные технологии в профессиональной деятельности (дополнительные часы)
ОП 05	2	Метрология и стандартизация
ОП.06	41	Правовые основы профессиональной деятельности (дополнительные часы)
ОП.09	<b>105</b>	<b>Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности</b>
ОП.10	<b>44</b>	<b>Введение в специальность</b>
ОП.11	<b>82</b>	<b>Оборудование предприятий общественного питания</b>
ОП.12	<b>51</b>	<b>Эстетика и дизайн в оформлении блюд</b>
ПМ.01 МДК 01.02	54	Технология приготовления блюд зарубежной кухни (дополнительные часы)
ПМ.02 МДК.02.02	52	Технология приготовления блюд зарубежной кухни (дополнительные часы)
ПМ.04 МДК.04.02	18	Технология приготовления блюд зарубежной кухни (дополнительные часы)
ПМ.05 МДК.05.01	207	Управление структурным подразделением (дополнительные часы)
ПМ.06 МДК.06.01	60	Учебная практика



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.

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» с изменениями от 18.08.2016 г.( Приказ Минобразования РФ № 1061);*

Список предприятий, с которыми имеются договоры на подготовку специалистов:

№	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 26.09.2016г. по 26.09.2019г. (с пролонгацией)
3.	<b>ООО «Рестрейд групп»</b>	Договор б/н от 15.10.2015г. по 15.10.2018г. (с пролонгацией)
4.	<b>ООО «Ресторанный комплекс «Гамма-Дельта»</b>	Договор б/н от 24.10.2016г. по 24.10.2019г. (с пролонгацией)
5	<b>ООО «Герольдика»</b>	Договор б/н от 24.10.2016г. по 24.10.2019г. (с пролонгацией)
6	<b>ООО «Гастрономическое ателье»</b>	Договор б/н от 03.10.2014г. по 03.10.2017г. (с пролонгацией)
7	<b>ООО Ресторан «Гуси-Лебеди»</b>	Договор б/н от 24.10.2016г. по 24.10.2019г. (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 работ** 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. Методические и дидактические материалы по дисциплинам сгруппированы в комплекты оценочных средств.

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 2012 года.

№	Циклы дисциплин	Объем фонда учебной и учебно-методической литературы	Количество экземпляров	Доля изданий, изданных за
---	-----------------	--	------------------------	---------------------------

п/п		Количество наименований	Количество экземпляров	литературы на одного обучающегося, воспитанника	последние 5 лет, от общего количества экземпляров
1	2	3	4	5	6
	ООД	47	352	0,7	1,0
	ОГСЭ	16	130	0,8	1,0
	ЕН	7	51	0,7	1,0
	ОП	31	102	0,3	0,9
	ПМ	75	194	0,3	0,9

Объем фонда основной учебной литературы, рекомендованной Минобразования России и других федеральных органов исполнительной власти Российской Федерации, составляет по количеству названий **99%** 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 ППССЗ

1	ОУД.01 Русский язык	<b>Учебная аудитория:</b> учебная доска, столы, стулья, шкафы, портреты поэтов и писателей, учебные и художественные фильмы.  <u>Технические средства обучения:</u> компьютер, телевизор,	<b>№ 2-27</b>	Аренда
---	------------------------	--	---------------	--------

		<p>видеомагнитофон,</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>		
2	ОУД.02 Литература	<p><b>Учебная аудитория:</b> учебная доска, столы, стулья, шкафы, портреты поэтов и писателей, учебные и художественные фильмы.</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> компьютер, телевизор, видеомагнитофон,</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	№ 2-27	Аренда
3	ОУД.03 Иностранны й язык	<p><b>Кабинет иностранного языка::</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, шкаф- стеллаж, учебники, словари</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> компьютер, телевизор</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	№ 2-46, № 3 -29	
4	ОУД.04 Математика: алгебра, начала мат. анализа, геометрия	<p><b>Кабинет математики:</b> учебная доска, шкафы, учебные столы, комплект инструментов для работы у доски: линейка, треугольник, транспортир, циркуль.</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> ноутбук</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	2-50	
5	ОУД.05	<p><b>Кабинет гуманитарных и социально- экономических дисциплин:</b> столы,</p>	2-17	

	История	<p>стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, комплект учебно-наглядных пособий по истории, таблицы по истории.</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>телевизор, ноутбук.</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>		
6	ОУД.06  Физическая культура	<p><b>Стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий:</b> футбольное поле, беговые дорожки, яма для прыжков, элементы полосы препятствий, гранаты для метания, мячи для метания;</p> <p><b>Легкоатлетический манеж:</b> беговая дорожка, сектор для прыжков в длину, в высоту;</p> <p><b>Спортивный зал:</b> баскетбольная площадка, площадка для волейбола, баскетбольные щиты, баскетбольные и волейбольные мячи;</p> <p><b>Тренажерный зал:</b> скамья для пресса, мини-степпер, доска для степ-аэробики, тренажеры, стол для настольного тенниса, сетка, ракетки для настольного тенниса, мячи для настольного тенниса, гантели, штанга, скамейки гимнастические, ремень тяжелоатлетический, перекладина навесная, маты, мячи для метания.</p>		
7	ОУД.07  Основы безопасности жизнедеятельности	<p><b>Кабинет экологических основ природопользования и безопасности жизнедеятельности; тир:</b> рабочие места по числу обучающихся; рабочее место преподавателя, учебная доска, наглядные пособия, стенды, электронный тренажер-тир</p>	№ 2-40	

		<p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>телевизор, видеоманитофон, ноутбук</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>		
<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>				
8	ОУД.08 Информатика	<p><b>Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя, учебная доска.</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> рабочие станции (компьютеры), принтер лазерный, выход в Интернет.</p> <p><b>Программные средства:</b> операционная система Windows, MS Office, антивирусная программа, офисное приложение (стандартные программы),</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	№ 2-48	
9	ОУД. 09 Физика	<p><b>Кабинет физики и механики:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска</p> <p>Демонстрационные приборы по физике</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	2-18	
10	ОУД. 10 Химия	<p><b>Кабинет химии:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, комплект химических реактивов по неорганической и органической химии; лабораторное оборудование, учебные таблицы</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>компьютер, телевизор, видеоманитофон.</p>	2-07	

		<b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет		
11	ОУД. 11 Обществозна ние	<b>Кабинет социально-экономических дисциплин:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, учебные материалы в виде основных нормативно-правовых актов РФ и базовых международных документов и комментариев к ним.  <u>Технические средства:</u> ноутбук, телевизор  <b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.	№_2-27	
12	ОУД. 12 Биология	<b>Кабинет экологических основ природопользования и безопасности жизнедеятельности:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, комплект учебно-методической документации; демонстрационные таблицы, учебные DVD фильмы, раздаточный материал по биологии.  <u>Технические средства обучения:</u> телевизор, видеомаягнитофон, ноутбук  <b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.	2-40	
13	ОУД.13 География	<b>Учебная аудитория:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, комплект учебных карт; видеопрезентации по темам  <u>Технические средства обучения:</u> телевизор, видеомаягнитофон, компьютер  <b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья,	№_2-27_	

		библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.		
14	ОУД 14 Экология	<b>Кабинет экологических основ природопользования и безопасности жизнедеятельности:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, таблицы, учебные DVD фильмы, раздаточный материал.  <u>Технические средства обучения:</u>  видеомагнитофон, телевизор  <b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.	№ 2-40	
<b>III Профессиональная подготовка</b>				
<b>ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>				
15	ОГСЭ.01 Основы философии	<b>Кабинет социально-экономических дисциплин:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, справочно-методическая подборка и тематическая систематизация необходимой справочной литературы.  <u>Технические средства обучения:</u>  ноутбук, телевизор.  <b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.	№ 2-17	Аренда
16	ОГСЭ.02 История	<b>Кабинет социально-экономических дисциплин:</b> столы, столы, рабочее место преподавателя, учебная доска, учебная литературы, таблицы по истории  <u>Технические средства обучения:</u>  ноутбук, телевизор.  <b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья,	№ 2-17	



		библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.		
17	ОГСЭ.03 Иностранный язык	<b>Кабинет иностранного языка:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, шкаф-стеллаж, учебники, словари  <u>Технические средства обучения:</u> компьютер, телевизор <b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.	№ 2-46, № 3 -29	
18	ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи	<b>Учебная аудитория:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя, учебная доска, портреты поэтов и писателей.  <u>Технические средства обучения:</u> компьютер, телевизор, видеоманитофон <b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.	№ 2-27	
19	ОГСЭ.05 Технология учебного труда	<b>Учебная аудитория:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, рабочая тетрадь  <u>Технические средства обучения:</u>  компьютер, телевизор, видеоманитофон.  <b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.	№ 2-27	
20	ОГСЭ.06 Физическая культура	<b>Стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий:</b> футбольное поле, беговые дорожки, яма для прыжков, элементы полосы препятствий, гранаты для метания, мячи для метания;  <b>Легкоатлетический манеж:</b> беговая дорожка, сектор для прыжков в длину, в высоту;		

		<p><b>Спортивный зал:</b> баскетбольная площадка, площадка для волейбола, баскетбольные щиты, баскетбольные и волейбольные мячи;</p> <p><b>Тренажерный зал:</b> скамья для пресса, мини-степпер, доска для степ-аэробики, тренажеры, стол для настольного тенниса, сетка, ракетки для настольного тенниса, мячи для настольного тенниса, гантели, штанга, скамейки гимнастические, ремень тяжелоатлетический, перекладина навесная, маты, мячи для метания.</p>		
<b>ЕН Математический и общий естественнонаучный цикл</b>				
21	ЕН.01 Математика	<p><b>Кабинет математики:</b></p> <p>учебная доска, шкафы, учебные столы, комплект инструментов для работы у доски: линейка, треугольник, транспортир, циркуль.</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> ноутбук</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	<b>№_2-50</b>	
22	ЕН.02 Экологические основы природопользования	<p><b>Кабинет экологических основ природопользования и безопасности жизнедеятельности:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, таблицы, учебные DVD фильмы, раздаточный материал.</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> видеомагнитофон, телевизор</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	2-40	

23	ЕН.03 Химия	<p><b>Лаборатория химии:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя; учебная доска, столы лабораторные, вытяжной шкаф, комплект лабораторной химической посуды; лабораторные весы; оборудование и приборы для демонстрационного эксперимента; наборы химических реактивов; учебные фильмы</p> <p><u>Нормативно-техническая документация:</u></p> <p>инструкции по ТБ, методические указания для проведения лабораторно-практических работ, комплект таблиц</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>компьютер, телевизор, видеомагнитофон</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	2-07	
<b>Профессиональный цикл</b>				
<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>				
24	ОП.01. Микробиология, физиология питания и санитария в пищевом производстве	<p><b>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя; учебная доска, столы лабораторные, вытяжной шкаф, комплект лабораторной химической посуды; лабораторные весы; оборудование и приборы для демонстрационного эксперимента; наборы химических реактивов, оборудование для подготовки питательных сред;</p> <p>-рН-метры, принадлежности для пробоотбора, наглядные пособия</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>компьютер, телевизор</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	2-07	

25	ОП.02. Физиология питания	<b>Кабинет санитарии, гигиены питания и физиологии питания:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, таблицы, плакаты  <u>Технические средства обучения:</u>  -ноутбук  <b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.	2-49	
26	ОП.03. Организация хранения и контроль запасов сырья	<b>Лаборатория безопасности жизнедеятельности:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, таблицы, плакаты, наглядные пособия, DVD фильмы,  <u>Технические средства обучения:</u>  Компьютер  <b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.	2-19	
27	ОП.04. Информацио нные технологии в профессиона льной деятельности	<b>Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя, учебная доска.  <u>Технические средства обучения:</u> рабочие станции (компьютеры), принтер лазерный, выход в Интернет. <b>Программные средства:</b> операционная система Windows, MS Office, антивирусная программа, офисное приложение (стандартные программы), <b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.	2-48	
28	ОП.05. Метрология и	<b>Лаборатория метрологии и стандартизации:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска,	2-19	

	стандартизация	таблицы, плакаты  <u>Технические средства обучения:</u>  <b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.		
29	ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности	<b>Кабинет правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, раздаточный материал; нормативные акты РФ, учебная литература.  <u>Технические средства обучения:</u>  компьютер, ноутбук для презентаций  <b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.	2-17	
30	ОП. 07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<b>Кабинет маркетинга:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя, учебная доска, <u>Технические средства обучения:</u> компьютер, телевизор <b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет	№ 2-25	
31	ОП.08 Охрана труда	<b>Кабинет инженерных систем гостиницы и охраны труда.</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, таблицы, плакаты  <u>Технические средства обучения:</u>  телевизор, ноутбук.	2-26	

		<b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.		
32	ОП.09. Иностранн ый язык в профессио нальной деятельности	<b>Кабинет иностранного языка:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска, шкаф-стеллаж, учебники, словари  <u>Технические средства обучения:</u> компьютер, телевизор <b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.	№ <u>2-46</u> ,  № <u>3 -29</u>	
33	ОП. 10 Введение в специальност ь	<b>Кабинет технологического оборудования предприятий общественного питания:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, таблицы, плакаты, столы металлические рабочие, технологическое оборудование  <u>Технические средства обучения:</u>  Телевизор, ноутбук.  <b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.	2-01	
34	ОП.11. Оборудовани е предприятий общественно го питания	<b>Кабинет технологического оборудования предприятий общественного питания:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, таблицы, плакаты, столы металлические рабочие, технологическое оборудование  <u>Технические средства обучения:</u>  Телевизор, ноутбук.  <b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды,	2-1	



	тов для сложной холодной кулинарной продукции	<b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет. компьютеры с выходом в Интернет.		
38	<p><b>ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b></p> <p>МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>МДК 02.02 Технология приготовления блюд зарубежной кухни</p>	<p><b>Кабинет технологического оборудования предприятий общественного питания:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, таблицы, плакаты, столы металлические рабочие, технологическое оборудование, DVD фильмы</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> Телевизор, ноутбук.</p> <p><b>Учебный кулинарный и кондитерский цех:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, таблицы, плакаты, столы металлические рабочие, стеллажи, технологическое оборудование</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет</p>	2-01	2-09
39	<p><b>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b></p> <p>МДК.02.01. Технология приготовления</p>	<p><b>Кабинет технологического оборудования предприятий общественного питания:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, таблицы, плакаты, столы металлические рабочие, технологическое оборудование, DVD фильмы</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> Телевизор, ноутбук.</p> <p><b>Учебный кулинарный и кондитерский цех:</b> столы, стулья; рабочее место</p>	2-01	



	<p>ия сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>МДК 02.02 Технология приготовления блюд зарубежной кухни</p>	<p>преподавателя; таблицы, плакаты, столы металлические рабочие, стеллажи, технологическое оборудование</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет</p>	2-09	
40	<p><b>ПМ.04</b> <b>Организация приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p> <p>МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Кабинет технологического оборудования предприятий общественного питания:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, таблицы, плакаты, столы металлические рабочие, технологическое оборудование, DVD фильмы</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> Телевизор, ноутбук.</p> <p><b>Учебный кулинарный и кондитерский цех:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя; таблицы, плакаты, столы металлические рабочие, стеллажи, технологическое оборудование</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет</p>	2-01	
			2-09	
41	<p><b>ПМ.05</b> <b>Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов</b></p>	<p><b>Кабинет технологического оборудования предприятий общественного питания:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя; учебная доска, таблицы, плакаты, столы металлические рабочие, технологическое оборудование, DVD фильмы</p> <p><u>Технические средства обучения:</u> Телевизор, ноутбук.</p>	2-01	

	<p>МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p>МДК 05.02 Технология приготовления блюд зарубежной кухни</p>	<p><b>Учебный кулинарный и кондитерский цех:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя; доска, таблицы, плакаты, столы металлические рабочие, стеллажи, технологическое оборудование</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет</p>	2-09	
42	<p><b>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</b></p> <p>МДК 06.01 Управление структурным подразделением</p>	<p><b>Учебная аудитория:</b> столы, стулья, рабочее место преподавателя, учебная доска,</p> <p>DVD-фильмы</p> <p><u>Технические средства обучения:</u></p> <p>компьютер, телевизор, видеомagneтофон.</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	2-27	
43	<p><b>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар. Кондитер)</b></p>	<p><b>Учебный кулинарный и кондитерский цех:</b> столы, стулья; рабочее место преподавателя; таблицы, плакаты, столы металлические рабочие, стеллажи, технологическое оборудование</p> <p><b>Библиотека с читальным залом:</b> библиотечный фонд, столы, стулья, библиотечная стойка, стеллажи, стенды, компьютеры с выходом в Интернет</p>	2-09	

#### 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: 24 чел., из них:  
Штатные вуза – 21 чел. Внешние совместители - 3 чел.

Лица, имеющие ученые степени - 9 чел., доктора наук – 3 чел.  
Лица, имеющие ученые (почетные) звания - 5 чел.

Базовое образование по профилю преподаваемых дисциплин имеют 96,5% преподавателей по основной образовательной программе

Педагогический стаж	Количество преподавателей чел.(%)
до 5 лет	3 (13 %)
от 5 до 10 лет	2 (8,7%)
от 10 до 15 лет	-
свыше 15 лет	18 (78,3%)

Из анализа данных таблицы следует, что 82% педагогов имеют педагогический стаж свыше 10 лет. Средний возраст преподавательского коллектива составляет – 57,5 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.
  - «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».
  - Член оргкомитета Всероссийского чемпионата «ChefAlaRuss» 2015- 2016

- Региональные особенности организации питания и СПА-Велнесс обслуживания на курортах Италии «Hospitality and health tourism» 72 час,
2. Молокоедова Н.А. - «Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий» 16 марта 2015 г. - 22 мая 2015 г., профессиональная переподготовка НОУ ВПО РМАТ.
3. Табенкина Т.М. - «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. - «Педагогические технологии как условие реализации ФГОС» 72 ч., НОУ ВПО РМАТ, 2015
- Участие в заседании федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, 26-27 апреля 2016 года на базе ФГБОУ ВО «РГУТИС»
5. Сивченко С.В. - 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».
- Участие в заседании федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, 26-27 апреля 2016 года на базе ФГБОУ ВО «РГУТИС»
7. Ланцова И.В. - «Педагогические технологии как условие реализации ФГОС» 72 ч., НОУ ВПО РМАТ, 2015.
8. Волкова Т.М. - «Подготовка к успешной сдаче ЕГЭ по математике, ч. С», 48 час., МГТУ им. Баумана, 2014 г.

## 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. Она направлена на подготовку обучающихся к независимой оценке квалификаций

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 прохождение 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 № 5 от 29 июля 2016 г.