

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


**Московский филиал**

**Колледж гостиничного сервиса**

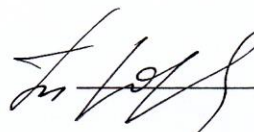
«СОГЛАСОВАНО»  
Проректор - Директор МФ РМАТ  
  
А.С. Соколов  
« 06 » 2018 г.

М.П.

«УТВЕРЖДАЮ»

«СОГЛАСОВАНО»  
Президент Гильдии шеф-поваров России  
  
Филин А.Н.  
« 21 » 2018 г.

М.П.

  
Ректор РМАТ  
Е.Н. Трофимов  
« 21 » 2018 г.

«СОГЛАСОВАНО»  
Генеральный директор ООО «Ресторан  
«Гамма-Дельта»  
  
Данилова Н.В.  
« 20 » 2018 г.

М.П.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ**

**ПРОГРАММА**

**ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**Специальность**

**19. 02.10 Технология продукции общественного питания**

вид подготовки: базовый

форма подготовки: очная

г. Москва

2018 г.

## Аннотация программы

Одобрена

Разработана

Методическим советом

на основе Федерального

Колледжа гостиничного сервиса

государственного образовательного стандарта по

МФ РМАТ

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., главный специалист по практикам Колледжа гостиничного  
сервиса МФ РМАТ, Почетный работник СПО;

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

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

Данилова Н.В., Генеральный директор ООО «Ресторан «Гамма-Дельта»

**Правообладатель программы:** Российская Международная Академия Туризма

### **Нормативный срок обучения:**

- 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	5
1.2. Нормативный срок освоения программы	5
2. Характеристика подготовки выпускника и требования к результатам освоения образовательной программы.	5
2.1 Область профессиональной деятельности выпускников	6
2.2 Объекты профессиональной деятельности	6
2.3 Требования к результатам освоения основной образовательной программы	6
3. Структура образовательной программы	9
3.1. График учебного процесса	9
3.2. Учебный план	10
3.3 Производственная практика	12
3.4 Аттестация обучающихся по образовательной программе	13
4. Оценка качества освоения образовательной программы	14
5. Условия реализации образовательной программы	15
5.1. Обеспечение всех видов занятий по дисциплинам учебного плана учебно-методической документацией	15
5.2. Обеспечение образовательного процесса учебно-методической литературой.	16
5.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	16
5.4. Кадровое обеспечение образовательной программы	17

## 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;
- 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» с изменениями от 26.05.2015.;
- 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 Минобрнауки России от 16.08.2013 №968 « Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки РФ № 1138 от 17.11. 17 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023 «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар, 4-й и 5-й уровни квалификации»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940 «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер 4-й и 5-й уровни квалификации»,
- Технические описания компетенции WorldSkills Russia «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook».
- 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 по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» содержит требования к результатам освоения основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, 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 среднего общего образования.

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

На базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.

## **2. Характеристика подготовки выпускника и требования к результатам освоения образовательной программы.**

2.1 *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;

## *2.2 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.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- 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.

## *2.3 Требования к результатам освоения основной образовательной программы*

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

### **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 7.1. Осуществлять механическую кулинарную обработку сырья и приготовление простых и основных полуфабрикатов

ПК 7.2. Осуществлять приготовление, оформление и отпуск горячей кулинарной продукции простого и основного ассортимента.

ПК 7.3. Осуществлять приготовление, оформление и отпуск холодной кулинарной продукции простого и основного ассортимента



ПК 7.4. Осуществлять приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд и напитков.

ПК 7.5. Осуществлять приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий, хлеба, основных мучных кондитерских изделий.

### 3. Структура образовательной программы.

#### 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.

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации и каникул.

Календарный учебный график составляется на основе ФГОС СПО с учетом сроков и продолжительности практик и государственной итоговой аттестации выпускников по конкретному направлению подготовки.

Для удобства составления расписания учебных занятий календарный учебный график составлен по курсам.

При составлении календарного учебного графика учтены следующие параметры:

- продолжительность учебного года - с 1 сентября по 31 августа (включая каникулы);
- учебный год делится на два семестра;
- продолжительность каникул составляет от восьми до одиннадцати недель в учебном году, в том числе не менее двух недель в зимний период;
- объем обязательной нагрузки и практики не превышает 36 академических часов в неделю;
- освоение образовательных программ среднего профессионального образования завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

Освоение ООП базовой подготовки при очной форме получения образования на базе основного общего образования составляет 124 недели.

Обучение по учебным циклам, в т.ч.	<b>124</b> недели
Обучение по дисциплинам и МДК	81 неделя
Учебная практика	13 недель
Производственная практика	15 недель
Производственная практика (преддипломная)	4 недели
Промежуточная аттестация	5 недель
Государственная итоговая аттестация	6 недель
Каникулярное время	<b>23</b> недели
Итого	147 недель

### 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.

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам составляет **81** неделю и **2916** аудиторных часов за весь курс обучения. Теоретическое обучение на 1 курсе составляет **32** недели, аудиторная нагрузка – **1152** часов, учебная практика – **6** недель концентрированно, производственная по профилю специальности – **2** недели. Обучение на втором курсе составляет **30** учебных недели, аудиторная нагрузка – **1080** часов, практика учебная – **7** недель, по профилю специальности – **3** недели. Обучение на третьем 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 – **5** 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.

Согласно ФГОС, образовательное учреждение имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ООП ПССЗ, 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 АО ТГК «Бета», АО ТГК «Альфа», АО «Ресторан «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.04	48	Русский язык и культура речи

ОГСЭ.05	<b>34</b>	<b>Технология учебного труда</b>
ОП.03	43	Организация хранения и контроль запасов сырья (дополнительные часы)
ОП.04	23	Информационные технологии в профессиональной деятельности (дополнительные часы)
ОП.05	2	Метрология и стандартизация (дополнительные часы)
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.02 МДК.02.02	54	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции (дополнительные часы)
ПМ.04 МДК.04.02	52	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (дополнительные часы)
ПМ.05 МДК.05.02	18	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов (дополнительные часы)
ПМ.06 МДК.06.01	207	Управление структурным подразделением (дополнительные часы)
ПМ 07	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. Вариативная часть цикла ОПОП ПССЗ в количестве **864** часа полностью распределена.

### **3.3 Производственная практика**

Этапы производственной практики связанные с производственной деятельностью в гостиницах города Москвы имеют дополнительный перечень организационно-правовых документов: договора с предприятиями - социальными партнерами; приказы по колледжу

о распределении студентов на производственную практику; рабочие программы по всем этапам практики; график производственной 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 дополнениями и изменениями от 18.08.2016 г. Приказ Минобразования РФ № 1061.

Практическое обучение по специальности имеет 3 этапа:

1. Учебная практика проводится на предприятиях отрасли, имеющих с колледжем договоры на подготовку специалистов, служат для закрепления практических умений и навыков по общепрофессиональным и специальным предметам, полученным в ходе практических занятий в условиях реального производства: закрепляются для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» - **1-4 семестры.**

2. Производственная практика по профилю специальности проводится на предприятиях соответствующих данной специальности, имеющих с колледжем договора на подготовку специалистов, служат для закрепления профессиональных и специальных навыков в условиях реального производства для специальности «Технология продукции общественного питания» - **2,4-6 семестры;**

3. Преддипломная практика проводится в условиях реального производства, ее целью является проверка профессиональной готовности студента к самостоятельной практической деятельности для специальности «Технология продукции общественного питания» - **6 семестр;**

**Список предприятий, с которыми имеются договоры на подготовку специалистов:**

№п/п	Наименование организации
1.	<i>АО ТГК «Бета»</i>
2.	<i>ООО ТГК «Альфа»</i>
3.	<i>ООО «Рестрейд групп»</i>
4.	<i>ООО «Ресторан «Гамма-Дельта»</i>
5	<i>ООО «Герольдика»</i>
6	<i>ООО «Роситер Ресторантс»</i>
7	<i>ООО Ресторан «Гуси-Лебеди»</i>
8	<i>ООО «Газпромпитание»</i>

**3.4 Аттестация обучающихся по образовательной программе**

**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 и требованиями WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook».

**Государственная итоговая аттестация** включает подготовку и защиту дипломной работы. Демонстрационный экзамен может быть включен в дипломную работу.

#### 4. Оценка качества освоения образовательной программы

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 отражены в соответствующих локальных актах колледжа.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям разработаны фонды оценочных средств по каждой дисциплине, профессиональному модулю, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и приобретенные компетенции (профессиональные и общие).

Фонды оценочных средств по дисциплинам профессиональным модулям для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями, рассматриваются предметно-цикловыми комиссиями, утверждаются заместителем директора по учебно-методической работе колледжа. ФОСы по профессиональным модулям имеют положительную экспертную оценку представителя работодателей.

Выполнение **курсовых проектов** предусмотрено по двум профессиональным модулям: «Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» в 4 семестре и «Организации работы структурного подразделения» в 5 семестре.

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 минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям образовательного учреждения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация «техник-технолог».

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 №968 « Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказом

Минобрнауки РФ № 1138 от 17.11.17 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» итоговая государственная аттестация менеджера по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис включает выпускную квалификационную работу (диплом) и проведение демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Организация, выполнение, содержание и структура дипломной работы осуществляется в соответствии со статьей 59 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Письмом Минобрнауки России от 20.06.2015 № 06-846 «Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам специалистов среднего звена». Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Положением об организации и порядке проведения Государственной итоговой аттестации выпускников Колледжа гостиничного сервиса.

Общая 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. Для максимального приближения к условиям будущей профессиональной деятельности к процедуре проведения экзамена квалификационного в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

## **5. Условия реализации образовательной программы**

### **5.1. 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 направлены на формирование и развитие профессиональных компетенций обучающихся, на подготовку обучающихся к участию во всероссийских и региональных конкурсах профессионального мастерства, в т.ч. WorldSkills Russia. 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 и контрольно-оценочные материалы (фонды оценочных средств)

Электронные образовательные ресурсы

Методические указания по проведению практических и лабораторных работ

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы  
Методические указания по выполнению курсовой работы.

Методические указания по выполнению выпускной квалификационной 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.

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

Основным источником учебно-методической литературы, рекомендованной в примерных и рабочих программах по дисциплинам всех циклов учебных дисциплин, действующих рабочих учебных планов, является библиотека Академии и собственные учебники Колледжа. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы.

Студенты имеют доступ к профессиональным периодическим изданиям в области сервиса такими как: «Ресторанные ведомости», «Вопросы питания», «ШЕФ – АРТ/CHEF ART», «Гостиничное дело», «Современные проблемы сервиса и туризма»

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

ЭБС - <http://www.biblioclub.ru>.

## 5.3. Материально-техническая база обеспечения ООП ПССЗ

### **Перечень специальных помещений**

#### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

#### **Лаборатории:**

химии;

метрологии и стандартизации;

микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

### **Спортивный комплекс:**

**Стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий:** футбольное поле, беговые дорожки, гранаты для метания, мячи для метания; барьеры (переносные), гимнастическое бревно, ямы с песком и водой

**Легкоатлетический манеж:** беговая дорожка, сектор для прыжков в длину, в высоту;

**Игровой зал:** баскетбольная площадка, площадка для волейбола, баскетбольные щиты, баскетбольные и волейбольные мячи;

**Спортивный зал:** 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.

### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет  
Актовый зал

## **5.4. 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: 21 чел., из них:  
Штатные вуза - 18 чел., Внешние совместители - 3 чел.

Лица, имеющие ученые степени - 9 чел., доктора наук – 3 чел.  
Лица, имеющие почетные звания - 4 чел.

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

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

Программа рассмотрена на заседании Методического совета колледжа



Протокол № 4 от 24 мая 2018 г.