


Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования  
«Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»



УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор  
АНО СПО «Колледж ВУиТ»  
 И.А. Поленова  
29 августа 2018 г.

## ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

квалификация выпускника – менеджер

Тольятти

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации (итоговой аттестации) выпускников по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям),

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г., № 464 « Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изм. и доп.);

- Локальными нормативными актами автономной некоммерческой организации «Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева» (далее АНО СПО «Колледж ВУиТ», Колледж).

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ

## 1.1. Область применения

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ), разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности:

1. Организация питания в организациях общественного питания;
2. Организация обслуживания в организациях общественного питания;
3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания,
4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания;
5. Выполнение работ по профессии официант, бармен

**Менеджер должен обладать общими компетенциями (ОК), включающими в себя способности:**

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. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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.

ОК.10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования

стандартов и иных нормативных документов

**Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими видам деятельности:**

*Организация питания в организациях общественного питания.*

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей. ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

*Организация обслуживания в организациях общественного питания.*

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

*Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.*

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

*Контроль качества продукции и услуг общественного питания.*

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

## **1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации**

Целью государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

**1.3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации выпускников:**

всего - 6 недель, в том числе:

выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели, защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 2.1. Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

Вид - выпускная квалификационная работа в форме выполнения и защиты дипломной работы.

### 2.2. Этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации выпускников

Согласно учебному плану программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и календарному учебному графику устанавливаются следующие этапы, объем времени.

№	Этапы подготовки и проведения ГИА	Объем времени в неделях
1	Подбор и анализ материалов для выпускной квалификационной работы в период производственной практики (преддипломной) Подготовка выпускных квалификационных работ Нормоконтроль (итоговый)	4 недели
2	Оценка качества выполнения выпускных квалификационных работ: - рецензирование, - подготовка к защите и защита выпускных квалификационных работ	2 недели

### 3. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ И СОДЕРЖАНИЮ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

Выпускная квалификационная работа (ВКР) должна быть выполнена автором самостоятельно, содержать ссылки на использованную литературу и другие информационные источники. Содержание ВКР и уровень ее исполнения должны удовлетворять современным требованиям по присваиваемой квалификации «менеджер» по специальности «Организация обслуживания в общественном питании». Степень данного соответствия отмечается в отзыве руководителя на ВКР обучающегося.

Выпускная квалификационная работа должна соответствовать следующим требованиям:

- высокий теоретический и прикладной уровень;
- обоснование актуальности выбранной темы выпускной квалификационной работы;
- деловой стиль, логичное структурирование и изложение; раскрытие сущности основных вопросов темы исследования;
- рассмотрение практического материала по обозначенной теме исследования;
- наличие выводов и конкретных предложений по теме исследования.

Перечень примерных тем ВКР включает в себя:

1. Разработка маркетинговых инструментов развития организации сервиса
2. Коммуникативная культура как условие эффективности работы предприятия сервиса
3. Формирование фирменного стиля предприятий социально-культурного сервиса
4. Интернет-реклама, как инструмент продвижения продуктов и услуг в предприятиях общественного питания
5. Анализ проблем банкротства российских предприятий индустрии питания
6. Анализ практики организации праздничных мероприятий в ресторанах при гостиницах
7. Бренд как фактор конкурентоспособности предприятия ресторанного бизнеса
8. Конфликты в управлении организацией и стратегии их преодоления
9. Концептуальный подход к формированию привлекательности предприятия в ресторанном бизнесе
10. Корпоративная культура и её влияние на эффективность управления организацией питания
11. Поведение покупателей и жизненный цикл услуги в гостинично-ресторанном бизнесе
12. Повышение трудовой мотивации на предприятиях общественного питания

13. Разработка комплекса мероприятий по совершенствованию программ поощрения и стимулирования постоянных гостей ресторана

14. Разработка комплекса мероприятий по совершенствованию технологии обслуживания VIP-гостей

15. Разработка рекомендаций по повышению конкурентоспособности предприятия общественного питания

16. Организация протокольных мероприятий

17. Совершенствование рекламной деятельности ресторана

18. Управление лояльностью потребителей в ресторанном бизнесе

19. Повышение качества обслуживания по программе «Тайный покупатель»

20. Организация обслуживания в барах при фитнес-центрах

21. Организация банкета- коктейль с демонстрацией приготовления коктейля

22. Организация обслуживания по типу Банкета с частичным обслуживанием официантами

23. Организация обслуживания по типу Банкета с полным обслуживанием официантами

Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей темы с обоснованием ее разработки.

Структура ВКР должна включать следующие элементы:

титульный лист;

задание на ВКР;

содержание;

введение;

основная часть (главы, параграфы); заключение;

список использованной литературы;

приложения (не являются обязательной частью работы).

Требования к оформлению выпускных квалификационных работ регламентируются методическими рекомендациями по выполнению выпускных квалификационных работ.

Формы сопроводительных документов по ВКР представлены в приложении.



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

#### **4.1.1. При выполнении выпускной квалификационной работы**

Для реализации программы ГИА на этапе подготовки к государственной итоговой аттестации предоставляется:

- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

При выполнении выпускной квалификационной работы выпускнику предоставляются технические и информационные возможности лаборатории информатики и информационно-коммуникационных технологий, читальный зал:

- персональные компьютеры;
- рабочие места для обучающихся;
- программное обеспечение;
- выход в сеть Интернет.

#### **4.1.2. При защите выпускной квалификационной работы**

Для защиты выпускной квалификационной работы отводится специально подготовленный кабинет АНО СПО «Колледж ВУиТ».

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;

### **4.2 Информационно-документационное обеспечение ГИА**

Программа государственной итоговой аттестации выпускников АНО СПО «Колледж ВУиТ»

Федеральные законы и нормативные документы:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г., № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. от 17.11.2017);

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;

Литература по специальности:

**Нормативные источники:**

1. Федеральный Закон "О техническом регулировании" №184-ФЗ (от 27.12.2002 с изменениями и дополнениями).
2. Федеральный закон от 28.12.2009г. (ред. от 28.12.2013 N 446-ФЗ) «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».
3. Закон российской Федерации "О защите прав потребителей" "261-ФЗ (от 23.11.2009г., с изменениями и дополнениями).
4. Федеральный Закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" №52-ФЗ (от 30.03.1999 с изменениями и дополнениями).
5. Федеральный Закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" №29-ФЗ (от 02.01.2000г. с изменениями и дополнениями).
6. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014;
7. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. М.: Стандартинформ, 2014;
8. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2014;
9. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2014;
10. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. М.: Стандартинформ, 2014;
11. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2014;
12. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. М.: Стандартинформ, 2014;
13. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2012;
14. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
15. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

16. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

17. СанПин 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

#### **Основные источники:**

1. Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания:учебник.-М.:Академия,2012.-240 с.

2. Барановский В.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.-М.:Эксмо,2004.-320 с.

3. Прокопьева Е.А. Организация питания в организациях общественного питания:учебник для СПО.-М.:Академия,2017.-398с.

4. Лугошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места./Г.Г. Лугошкина, Ж.С. Анохина. Учебник/- М.:Академия. 2016.-234 с.

5. Шильман, Л.З Технологические процессы предприятий питания / Л.З.Шильман. Учебное пособие / М.: Академия. 2014. – 184 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов./Г.Г.Дубцов/.- М.: Мастерство. 2001 г.

2. Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: уч.пос./ К.В.Пиваваров/- М.: Дашков и К, 2010 г.-Режим доступа ЭБС КнигаФонд

3. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятии общественного питания./Л.А.Радченко/ Ростов – на - Дону. Феникс. 2003 г.

4. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 379 с.

#### **Интернет-ресурсы**

1. "ГОСТ Р 54607.9-2016. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 9. Микробиологические испытания" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 02.09.2016 N 1031-ст)// режим доступа "Консультант Плюс"

2. Кондратьев К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: уч. пособие. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. - 109 с. - // режим доступа: Единое окно доступа к информационным ресурсам.

### **4.3. Информационно-документационное обеспечение ГЭК**

В соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников АНО СПО «Колледж ВУиТ» на заседания государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01

Организация обслуживания в общественном питании;

- программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;

- Сводная ведомость результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена выпускниками по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;

- Приказ о закреплении тематики выпускных квалификационных работ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;

- Приказ об утверждении состава ГЭК;

- Приказы о допуске студентов к защите ВКР по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;

- Зачетные книжки обучающихся - выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;

- Выполненные выпускные квалификационные работы обучающихся с письменным отзывом руководителя ВКР и рецензией установленной формы.

#### **4.4. Общие требования к организации и проведению ГИА**

Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном нормативными документами Министерства образования и науки Российской Федерации и Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников АНО СПО «Колледж ВУиТ».

Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 30 минут) включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут) с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов экзаменационной комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента.

При подготовке к ГИА обучающимся оказываются консультации руководителями ВКР, назначенными приказом. Во время подготовки обучающимся предоставляется доступ к Интернет-ресурсам.

#### **4.5. Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников**

Итоговая оценка уровня и качества подготовки выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании определяется по результатам выполнения и защиты ВКР.

##### **4.5.1. Основными критериями при определении оценки за выполнение ВКР обучающимся для руководителя ВКР являются:**

- соответствие состава и объема выполненной ВКР заданию;
- качество профессиональных знаний и умений обучающегося, уровень его профессионального мышления;
- степень самостоятельности обучающегося при выполнении ВКР;

- умение обучающегося работать со справочной литературой, нормативными источниками и документацией;
- положительные стороны, а также недостатки в ВКР;
- оригинальность, практическая и научная ценность сформулированных в работе предложений;
- качество оформления ВКР.

**4.5.2. Основными критериями при определении оценки за ВКР обучающегося для рецензента ВКР являются:**

- соответствие состава и объема представленной ВКР заданию,
- качество выполнения всех составных частей ВКР,
- степень использования при выполнении ВКР нормативно-правовых актов, последних достижений социального и правового секторов, передовых работ,
- оригинальность принятых в работе решений, практическая и научная значимость работы,
- качество оформления работы.

**4.5.3. Критериями при определении итоговой оценки за выполнение и защиту ВКР являются:**

- доклад выпускника,
- ответы выпускника на вопросы, позволяющие определить уровень теоретической и практической подготовки,
- качество, практическая ценность и значимость выполненной работы,
- отзыв и оценка руководителя ВКР,
- рецензия и оценка рецензента ВКР.

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система:

«Отлично» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор правовых и социальных вопросов исследуемой темы;
- характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите работы обучающийся показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по теме работы, а во время доклада использует презентацию, при необходимости наглядные пособия или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор правовых и социальных вопросов исследуемой темы;

- характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями; имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;

- при защите обучающийся показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме работы, во время доклада использует презентацию, при необходимости наглядные пособия или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором правовых и социальных вопросов исследуемой темы;

- в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;

- при защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую дипломную работу:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора правовых и социальных вопросов исследуемой темы;

- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;

- при защите обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки;

- к защите не подготовлены презентация либо наглядные пособия или раздаточный материал.

## **4.6. Кадровое обеспечение ГИА**

### **4.6.1. Требования к уровню квалификации кадрового состава ГИА**

Требование к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Требование к квалификации членов государственной экзаменационной комиссии от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, наличие

опыта работы по специальности не менее одного года.

Кандидатура председателя ГЭК утверждается Министерством образования и науки Самарской области, персональный состав ГЭК утверждается приказом по Колледжу.

Руководители ВКР утверждаются приказом по Колледжу.

#### **4.7. Подача апелляции**

Выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о допущенном, по его мнению, нарушении, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами.

Апелляция подается лично выпускником в апелляционную комиссию колледжа.

## 5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенции	Уровень освоения компетенций
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии. Наличие положительных отзывов с мест практики, участие в семинарах, студенческих научных
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области права и организации социального обеспечения. Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация ответственного подхода при решении профессиональных задач, стандартных и нестандартных ситуаций
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Владение навыками пользования справочной, нормативно-правовой информацией для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Использование современных информационно-коммуникационных технологий при решении профессиональных задач
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коммуникабельность и эффективное общение при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы. Проявление ответственности за выполнение индивидуальных и групповых заданий
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирование и организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля, подготовки к семинарам и конференциям
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Демонстрация интереса к изменениям в области профессиональной деятельности
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	Точно определяет ассортимент продовольственных товаров; Грамотно проводит идентификацию продовольственных товаров по их ассортиментным характеристикам.



Компетенции	Уровень освоения компетенций
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	<p>Точно и грамотно выполняет заказы потребителей;</p> <p>Правильно приготавливает ассортимент продукции общественного питания;</p> <p>Точно и грамотно проводит расчет необходимых ресурсов для выполнения заказа потребителей: рабочей силы, сырья, посуды, приборов;</p> <p>Точно и правильно излагает; методы кулинарной обработки продуктов; технологии производства полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания из разных видов сырья</p> <p>правила оформления, отпуска, хранения готовой продукции.</p>
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.	<p>Точно и обоснованно ведет контроль за условиями и сроками хранения продовольственных товаров и продукции общественного питания.</p> <p>Грамотно и обоснованно ведет работу в списании товарных потерь.</p> <p>Точно и грамотно определяет качества продовольственных товаров.</p> <p>Обоснованно проводит градации продовольственного товара по качеству;</p> <p>Четко и обоснованно определяет дефекты продовольственных товаров.</p>
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	<p>Грамотно организует работу по совершенствованию процесса производства и оптимизации затрат рабочего времени;</p> <p>Правильно проводит анализ технологического процесса производства, организационной структуры, организации работы цехов и вспомогательных подразделений, санитарно- гигиенического состояния;</p> <p>Грамотно анализирует качество</p>
ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	<p>Организует и контролирует этапы подготовки организации общественного питания к приему потребителей на основании типа предприятия;</p> <p>Готовит организацию общественного питания к приему потребителей на основании подбора специального вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и расчет их необходимого количества в соответствии с типом и классом организации общественного питания.</p>

Компетенции	Уровень освоения компетенций
ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	Осуществляет управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными	Умеет определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	Осуществляет информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания. Умеет составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей; - осуществляет консультирование потребителей
ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	Осуществляет анализ эффективности обслуживания потребителей
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	Разрабатывает и представляет предложения по повышению качества обслуживания: умеет осуществлять выбор и определять показатели качества обслуживания.
ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	-выявляет и анализирует потребности в продукции и услугах общественного питания; участвует в разработке комплекса маркетинга; анализирует сбытовую и ценовую политики; консультирует потребителей; разрабатывает предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; участвует я в маркетинговых исследованиях.
ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	выявляет, анализирует и формирует спрос на услуги общественного питания; проводит сегментацию рынка; определяет направления в сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора; выбирает и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; разрабатывает анкеты и опросные листы
ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.	выявляет конкурентов организации общественного питания и определяет конкурентоспособность ее продукции и услуг; выбирает, определяет и анализирует показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывает их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации

Компетенции	Уровень освоения компетенций
<p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p>	<p>контролирует соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг.  Проводит проверку наличия поверенных средств измерения, наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.  Правильно выбирает нормативно-правовые акты; - демонстрирует навыки измерений с использованием поверенных средств</p>
<p>ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.</p>	<p>Участствует в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания.  Демонстрирует знания при проведении контроля качества продукции и услуг в соответствии с требованиями документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания.  Выполняет анализ структуры стандартов разных категорий и видов, обосновывать номенклатуры показателей качества;</p>
<p>ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.</p>	<p>Демонстрирует знания при проведении контроля качества продукции и услуг в соответствии с требованиями документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания;  выполняет анализ структуры стандартов разных категорий и видов, обосновывать номенклатуры показателей качества.</p>

Титульный лист дипломной работы  
Автономная некоммерческая организация среднего профессионального  
образования «Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»  
Отделение экономики и права  
Специальность **43.02.01 Организация обслуживания в общественном  
питании**

Допустить к защите:  
Зав. отделением  
Сервиса и информационных  
технологий

\_\_\_\_\_ ФИО  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

Тема \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Обучающийся \_\_\_\_\_ *ФИО* \_\_\_\_\_ *подпись*

Руководитель \_\_\_\_\_ *ФИО* \_\_\_\_\_ *подпись*

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования «Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»  
Отделение экономики и права  
Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Утверждаю:  
Зав. отделением  
Экономики и права  
\_\_\_\_\_ ФИО  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### ЗАДАНИЕ

на выпускную квалификационную работу (дипломную работу)

Обучающемуся \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_

Тема дипломной работы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Исходные данные \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Перечень подлежащих разработке вопросов

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Перечень графического/иллюстративного/практического материала:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Дата выдачи задания « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Срок сдачи законченной дипломной работы « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель \_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

(подпись)

Задание принял к исполнению « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
(подпись студента)

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования «Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»  
Отделение экономики и права  
Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

**ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ  
на выпускную квалификационную работу**

Обучающегося \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Тема \_\_\_\_\_

Характерные особенности работы: \_\_\_\_\_

Общая оценка руководителя (наличие обзора литературы, полнота раскрытия исследуемой темы, обоснованность изложенных выводов, наличие конкретных данных (цифр), расчетов, сравнений (анализа)):

Положительные стороны работы: \_\_\_\_\_

Недостатки и замечания: \_\_\_\_\_

Уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знаний и умений, продемонстрированных обучающимся при выполнении ВКР \_\_\_\_\_

высокий, средний, низкий

Отношение обучающегося к выполнению ВКР, проявленные (непроявленные) им способности, степень самостоятельности обучающегося при выполнении ВКР \_\_\_\_\_

Заключение по представленной работе:

Считаю, что представленная работа заслуживает \_\_\_\_\_ оценки, а обучающийся \_\_\_\_\_

(Фамилия, инициалы)

присвоения квалификации \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_

(Ф.И.О, ученая степень, ученое звание, должность, место работы)

\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_

(личная подпись)

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования «Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»  
Отделение экономики и права  
Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

**РЕЦЕНЗИЯ**  
**на выпускную квалификационную работу**

Обучающегося \_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Тема \_\_\_\_\_

Заключение о соответствии дипломной работы заявленной теме и заданию на нее: \_\_\_\_\_

Оценка качества выполнения каждого раздела дипломной работы:

*Теоретический уровень подготовки, глубина проработки материала, полнота раскрытия и охвата исследуемой темы, обоснованность изложенных выводов, наличие конкретных данных (цифр), расчетов, сравнений (анализа). Структура, логика и стиль изложения представленного материала.*

Оценка степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы: \_\_\_\_\_

Общая оценка качества выполнения дипломной работы:

Рекомендуемая оценка дипломной работы \_\_\_\_\_

Рецензент \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О, должность, место работы)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_

(личная подпись)

М.П.