

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**специальность**

*100114 Организация обслуживания в общественном питании*

**Образовательный уровень СПО**

*базовая подготовка*

**Квалификация выпускника**

*менеджер*

Казань 2014

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения .....	3
2. Характеристика подготовки по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании .....	3
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников.....	4
4. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП).....	4
5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП СПО по направлению подготовки 100114 Организация обслуживания в общественном питании.....	6
5.1 Учебный план по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании.....	6
5.2. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей.....	7
5.3 Программы учебной и производственной практик. ....	7
6. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП СПО по направлению подготовки 100114 Организация обслуживания в общественном питании.....	8
6.1 Кадровое обеспечение реализации ОПОП СПО .....	8
6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП СПО .....	8
6.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОПОП СПО .....	9
7. Характеристика социокультурной среды вуза, обеспечивающая развитие общекультурных компетенций выпускников .....	10
7.1. Общие положения .....	10
7.2. Основные принципы формирования общекультурных компетенций .....	12
8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП СПО по направлению подготовки 100114 Организация обслуживания в общественном питании.....	13
8.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций. ....	14
8.2 Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников .....	14

## **1. Общие положения**

Нормативную правовую базу разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании составляют:

- Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.02.2014);
- Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении) (утверждено постановлением Правительства Российской Федерации от 18 июля 2008 г. N 543);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 030912 100114 Организация обслуживания в общественном питании (утвержден Министерством образования и науки Российской Федерации от 13 апреля 2010 г. № 330);
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;
- Устав автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

## **2. Характеристика подготовки по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании**

2.1 Форма освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании:

- очная; заочная

2.2 Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы при очной форме обучения:

на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев;

на базе среднего (полного) общего образования - 1 год 10 месяцев.

2.3 Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании; о среднем (полном) общем образовании.

2.4 Квалификация выпускника – Менеджер.

2.5 Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94):

16399 Официант

11176 Бармен

11301 Буфетчик

### **3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

1.1 Область профессиональной деятельности выпускников: организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

1.2 Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- услуги организаций общественного питания;
- процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
- продукция общественного питания;
- первичные трудовые коллективы.

1.3 Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

- Организация питания в организациях общественного питания.
- Организация обслуживания в организациях общественного питания.
- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
- Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

### **4. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)**

4.1 Менеджер 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 в 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 нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ОК 11. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

4.2 Менеджер должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

*4.2.1. 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.

*4.2.2. 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.

*4.2.3. 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.

*4.2.4. 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.

*4.2.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.*

## **5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП СПО по направлению подготовки 100114 Организация обслуживания в общественном питании**

### **5.1 Учебный план по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании**

Основная профессиональная образовательная программа СПО по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании в соответствии с требованиями ФГОС СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов, разделов и дисциплин учебного плана:

общего гуманитарного и социально-экономического;

математического и общего естественнонаучного;

профессионального;

и разделов:

учебная практика;

производственная практика (по профилю специальности);

производственная практика (преддипломная);

промежуточная аттестация;

государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Учебный план по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании в соответствии с требованиями ФГОС содержит:

- • перечень учебных циклов и разделов;
- трудоемкость цикла и раздела в академических часах с учетом интервала, заданного ФГОС;
- трудоемкость дисциплины и раздела в академических часах;
- распределение трудоемкости дисциплин и разделов по семестрам;
- форму (формы) промежуточной аттестации по каждой дисциплине, по каждому разделу;
- виды и продолжительность практик, формы аттестации по каждому виду практик.

Каждый учебный цикл имеет обязательную часть и вариативную, устанавливаемую вузом.

Вариативная часть каждого цикла, включая дисциплины по выбору студента, 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.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП СПО базовой подготовки должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура".

Обязательная часть профессионального цикла ОПОП СПО как базовой, так и углубленной подготовки должна предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Учебные планы по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании представлены в Приложении 1.

## **5.2. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей**

В рабочей программе каждой дисциплины, профессионального модуля чётко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОПОП с учётом профиля подготовки.

Рабочие программы дисциплин разработаны кафедрами, рассмотрены и утверждены на заседании Методического совета и представлены в Приложении 2.

## **5.3 Программы учебной и производственной практик.**

Раздел ОПОП СПО «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

В соответствии с ФГОС СПО практики могут проводиться в сторонних организациях или на кафедрах и в лабораториях вуза (учебная практика), обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

По направлению подготовки СПО 100114 Организация обслуживания в общественном питании предусмотрены практики: учебная и производственная (по профилю специальности) – 26 недель, Производственная практика (преддипломная) - 4 недели.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на кафедре товароведения и технологии продукции общественного питания с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

## **6. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП СПО по направлению подготовки 100114 Организация обслуживания в общественном питании**

### **6.1 Кадровое обеспечение реализации ОПОП СПО**

Реализация основной профессиональной образовательной программы СПО по направлению подготовки 100114 Организация обслуживания в общественном питании обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

### **6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП СПО**

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям) основной профессиональной образовательной программы.

В рабочих программах дисциплин приводится обоснование и планирование времени самостоятельной работы на выполнение различных видов работ. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением в соответствии со временем, затрачиваемым на ее выполнение.

Реализация ОПОП обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. В Казанском кооперативном институте (филиала) российского университета кооперации действует 9 компьютерных классов, в которых проводятся занятия по различным дисциплинам направления подготовки 100114 Организация обслуживания в общественном питании, в каждом из кабинетов обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет для самостоятельной подготовки.

Каждый обучающийся по ОПОП подготовки 100114 Организация обслуживания в общественном питании обеспечен не менее чем одним учебным и одним учебно-методическим печатным и электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла, входящей в образовательную программу (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся обеспечена возможность оперативного обмена информацией с отечественными и зарубежными учебными заведениями, предприятиями и организациями средствами Интернет.

### **6.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОПОП СПО**

Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, реализующий основную профессиональную образовательную программу подготовки СПО, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

На кафедре товароведения и технологии общественного питания создана и функционирует лаборатория, оборудованная необходимой техникой и инвентарём; сформированы и постоянно обновляются материалы для учебно-методического обеспечения учебного процесса.

При использовании электронных изданий Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации обеспечивает каждого обучающегося во время самостоятельной подготовки рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

*Кабинеты:*

гуманитарных и социально-экономических дисциплин;  
математики;  
иностранного языка;  
правового обеспечения профессиональной деятельности;  
технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;  
физиологии питания и санитарии;  
товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;  
экономики и финансов;  
организации и технологии отрасли;  
организации обслуживания в организациях общественного питания;  
организации и технологии обслуживания в барах;  
менеджмента и управления персоналом;  
маркетинга;  
психологии и этики профессиональной деятельности;  
бухгалтерского учета;  
документационного обеспечения управления;  
безопасности жизнедеятельности;  
стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

*Лаборатории:*

информационно-коммуникационных технологий;  
технологии приготовления пищи.

*Спортивный комплекс:*  
спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
место для стрельбы.  
*Залы:*  
библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
банкетный зал;  
актовый зал.

## **7. Характеристика социокультурной среды вуза, обеспечивающая развитие общекультурных компетенций выпускников**

### **7.1. Общие положения**

В Казанском кооперативном институте (филиала) Российского университета кооперации сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ОПОП соответствующего направления подготовки.

Основные аспекты социокультурной среды вуза отражены в концепции воспитательной работы, необходимость разработки которой обусловлена потребностями инновации содержания воспитания, упорядочения стихийной социализации учащейся молодежи, а также требованиями модернизации системы образования. В контексте тенденции к утрате самоидентификации этнического самосознания вследствие нивелирования понятий «духовности» и «культуры», односторонней приоритетности материалистического понимания смысла жизни на первое место в учебно-воспитательном процессе выдвигается индивидуальная траектория образования.

Особое внимание руководства вуза, профессорско-преподавательского состава и учебно-вспомогательного персонала сосредоточено на проблемах подготовки профессионально и культурно ориентированной личности, обладающей мировоззренческим потенциалом, способностями к интеллектуальному и социальному творчеству, владеющей устойчивыми умениями и навыками выполнения профессиональных обязанностей. Для этого в вузе созданы условия для таких направлений воспитания, как гражданско-патриотическое, профессионально-трудовое, правовое, эстетическое, физическое, экологическое и семейно-бытовое.

В вузе созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера. В вузе активно работает Центр Молодежной политики, решающий самостоятельно многие вопросы обучения, быта обучающихся.

Большое внимание в вузе уделяется научным исследованиям обучающихся как основному источнику формирования профессиональных компетенций продвинутого и высокого уровня. На кафедрах работают кружки. Ежегодно на базе вуза проводятся конференции обучающихся, молодых ученых и аспирантов. Издается сборник тезисов докладов по студенческим конференциям. Обучающиеся активно участвуют в конкурсах различного уровня, представляя свои научные и творческие работы.

Активно проводится работа по пропаганде здорового образа жизни. Традиционными стали акции обучающихся и преподавателей о вреде курения, против наркомании. Активно развивается спортивная жизнь.

В вузе создана комплексная система формирования у обучающихся активной жизненной позиции, гражданского самосознания, толерантности, социальной активности, самоорганизации и самоуправления. В Казанском кооперативном институте (филиала) Российского университета кооперации созданы условия для развития социально-воспитательного компонента учебного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

Формирование и развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательных программ, и программ целенаправленного воспитания во внеучебное время. При этом вовлечение обучающихся в творческую деятельность, органически связанную с её профессиональным становлением, т.е. в научно-исследовательскую, конструкторскую, проектную работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания студенческой молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр воспитательных задач. Совместное научное творчество ученых, преподавателей, обучающихся – самый эффективный, проверенный практикой путь развития способностей, раскрытия талантов, становления характера исследователя, воспитания инициативы, ответственности, трудолюбия, потребности и навыков постоянного самообразования в будущем.

Взаимосвязь и развитие учебно-воспитательного и научно-исследовательского процессов – объективная закономерность и вместе с тем основа высшего образования, реализуемого на основе ФГОС нового поколения.

Реализация гуманистической модели воспитания в вузе предполагает признание обучающегося не только объектом, но и субъектом воспитания. Гуманистический характер воспитания меняет саму природу образовательной педагогической среды, наполняя ее духом сотрудничества, сотворчества, развития человека.

Воспитательная работа в вузе реализуется на трех уровнях управления: на уровне вуза, кафедры и других структурных подразделений института.

Стратегическими целями воспитания студенческой молодежи

являются:

- создание условий для полноценного раскрытия духовных устремлений обучающихся, их творческих способностей, для формирования гражданской позиции, социально значимых ценностей, гражданских и профессиональных качеств, ответственности за принятие решений;
- освоение обучающимися новых социальных навыков и ролей, развитие культуры социального поведения с учетом открытости общества и динамики общественных отношений;
- создание атмосферы подлинной и постоянной заботы об обучающихся их социальной поддержке.

Реализация намеченных целей обеспечивается в процессе решения следующих основных задач:

- обучения преподавателей через систему регулярно проводимых методических семинаров с целью повышения активности участия в воспитательном процессе всего профессорско-преподавательского состава;
- систематической воспитательной работы по всем направлениям воспитания: гражданскому, патриотическому, нравственному, эстетическому, трудовому, правовому, физическому, психологическому и др.;
- активизации работы института кураторов и студенческого самоуправления;
- реализации воспитательного потенциала учебной и научной работы;
- вовлечения в воспитательный процесс студенческой молодежи деятелей науки и культуры, искусства и религии, политики и права, работником других сфер общественной жизни;
- обеспечения органической взаимосвязи учебного процесса с внеучебной воспитательной деятельностью, сферами досуга и отдыха обучающихся;
- обеспечения мониторинга интересов, запросов, ценностных ориентаций обучающихся как основы планирования учебно-воспитательной работы.

## **7.2. Основные принципы формирования общекультурных компетенций**

**Принцип гуманизма** предполагает отношение к личности обучающегося как к самоценности и гуманистическую систему воспитания, направленную на формирование целостной личности, способной к саморазвитию и успешной реализации своих интересов и целей в жизни.

**Принцип духовности** проявляется в формировании у молодого человека жизненных духовных ориентаций, потребностей к освоению и производству ценностей культуры, соблюдению общечеловеческих норм гуманистической морали, интеллигентности и образа мысли российского гражданина.

**Принцип субъектности** заключается в том, что педагог активизирует, стимулирует стремление обучающегося к саморазвитию,

самосовершенствованию, содействует развитию его способности осознавать свое «я» в связях с другими людьми и миром в его разнообразии, осмысливать свои действия, предвидеть их последствия, как для других, так и для собственной судьбы.

**Принцип патриотизма** предполагает формирование национального сознания у молодежи как одного из основных условий жизнеспособности молодого поколения и обеспечивающего целостность России, связь между поколениями, освоение и приумножение национальной культуры во всех ее проявлениях.

**Принцип демократизма** основан на взаимодействии, на педагогике сотрудничества преподавателя и обучающегося.

**Принцип природоспособности** предполагает учет склонностей, характера, предпочтений воспитуемых.

**Принцип конкурентоспособности** выступает как специфическая особенность экономической свободы и свободы предпринимательства в условиях демократического общества, предполагающая формирование соответствующего типа личности специалиста, способного к динамичной горизонтальной и вертикальной социальной и профессиональной мобильности, смене деятельности, нахождению эффективных решений в сложных условиях конкурентной борьбы во всех сферах жизнедеятельности.

**Принцип толерантности** предполагает наличие плюрализма мнений, терпимости к мнению других людей, учет их интересов, мыслей, культуры, образа жизни, поведения, не укладывающихся в рамки повседневного опыта, но не выходящих на нормативные требования законов.

**Принцип вариативности** включает различные варианты технологий и содержания воспитания, нацеленность системы воспитания на формирование вариативности мышления, принятия вероятностных решений в сфере профессиональной деятельности.

## **8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП СПО по направлению подготовки 100114 Организация обслуживания в общественном питании**

Высшее учебное заведение обеспечивает гарантию качества подготовки, в том числе путём:

разработки стратегии по обеспечению качества подготовки выпускников с привлечением представителей работодателей;

мониторинга, периодического рецензирования образовательных программ;

разработки объективных процедур оценки уровня знаний и умений обучающихся, компетенций выпускников;

обеспечения компетентности преподавательского состава;

регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии) и сопоставления с другими

образовательными учреждениями с привлечением представителей работодателей;

информирования общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и итоговую государственную аттестацию выпускников.

### **8.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.**

Для аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств по всем дисциплинам всех циклов учебного плана, включающие средства поэтапного контроля формирования компетенций (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация).

По дисциплинам направления разработаны тесты в программе АСТ, действующей в вузе.

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний, разработанные по каждой дисциплине, доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

Вузом созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели и преподаватели, читающие смежные дисциплины. Проводится мониторинг требований работодателей.

Обучающимся предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также работы отдельных преподавателей с помощью анкетирования.

### **8.2 Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников**

Государственная (итоговая) аттестация включает государственный экзамен и подготовку, защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей:

- Организация питания в организациях общественного питания;
- Организация обслуживания в организациях общественного питания;
- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;
- Контроль качества продукции и услуг общественного питания;

– Выполнение работ по одной или нескольким профессиям «Бармен» и «Официант».

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 100114 Организация обслуживания в общественном питании определены на основании действующего Положения об итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, а также ФГОС СПО по данному направлению 100114 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки в части требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы СПО.

Работа (проект) должна отражать знание сферы индустрии общественного питания, уровень профессиональной подготовки, владение профессиональными технологиями в сфере услуг в рамках профессиональных модулей базовой подготовки.

К квалификационной работе (проекту) предъявляются следующие общие требования: актуальность, конкретность, реальность, практическое применение, обоснование эффективности предлагаемых решений. В содержании работы (проекта) должны прослеживаться: логическая последовательность изложения материала; убедительность аргументации; краткость и чёткость формулировок; конкретность изложения результатов работы; доказательность выводов и обоснованность рекомендаций.

Содержание выпускной квалификационной работы должно соответствовать названию темы.

Работа считается выполненной в полном объеме в том случае, если в ней нашли отражение все проблемы и вопросы, предусмотренные заданием на выполнение дипломной работы. Общий объем работы в среднем составляет от 40 до 70 страниц.