

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

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА**

**Специальность**

*260807 Технология продукции общественного питания*

**Образовательный уровень СПО**

*базовая подготовка*

**Квалификация выпускника**

*Техник-технолог*

Казань 2014

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения .....	3
2. Характеристика подготовки по специальности 260807 Технология продукции общественного питания .....	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 260807 Технология продукции общественного питания.....	6
5.1 Учебный план по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.....	6
5.2. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей.....	7
5.3 Программы учебной и производственной практик. ....	8
6. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП СПО по направлению подготовки 260807 Технология продукции общественного питания.....	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
8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП СПО по направлению подготовки 260807 Технология продукции общественного питания .....	12
8.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций. ....	13
8.2 Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников .....	13

## **1. Общие положения**

Нормативную правовую базу разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания 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 100801 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров утвержден Министерством образования и науки Российской Федерации от 15 июня 2010 г. № 611;
- 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 260807 Технология продукции общественного питания**

2.1 Форма освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 260807 Технология продукции общественного питания:

- очная; заочная.

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

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев;
- на базе среднего (полного) общего образования – 2 года 10 месяцев.

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

2.4 Квалификация выпускника – техник-технолог.

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

- 16472 Пекарь
- 12901 Кондитер
- 19293 Укладчик-упаковщик

19294 Укладчик хлебобулочных изделий  
18935 Сушительщик длиннотрубчатых макарон  
19137 Тестовод

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

1.1 Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

3.2 Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

1.2 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 (приложение к ФГОС).

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

4.1 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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

4.2 Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

*4.2.1. 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.

*4.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.*

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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.

*4.2.3. 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.

*4.2.4. 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.

*4.2.5. 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.

*4.2.6. 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.

## **5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП СПО по направлению подготовки 260807 Технология продукции общественного питания**

### **5.1 Учебный план по специальности 260807 Технология продукции общественного питания**

Основная профессиональная образовательная программа СПО по специальности 260807 Технология продукции общественного питания 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 базовой подготовки по специальности 260807 Технология продукции общественного питания 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;
- примерное 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;
- виды и продолжительность итоговой государственной аттестации, формы итоговой государственной аттестации.

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 предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура»; углубленной подготовки – «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык», «Физическая культура».

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

Учебные планы по специальности 260807 Технология продукции общественного питания представлены в Приложении 1.

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

В учебной программе каждой дисциплины, профессионального модуля четко 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 260807 Технология продукции общественного питания предусмотрены практики: учебная и производственная – 28 недель, преддипломная – 4 недели.

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

## **6. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП СПО по направлению подготовки 260807 Технология продукции общественного питания**

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

Реализация основной профессиональной образовательной программы СПО по направлению подготовки 260807 Технология продукции общественного питания 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 260807 Технология продукции общественного питания, в каждом из кабинетов обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет для самостоятельной подготовки.

Каждый обучающийся по ОПОП подготовки 260807 Технология продукции общественного питания 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).

### **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.

Практическая подготовка ведется на предприятиях сферы общественного питания, в организациях города и области.

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:*

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:*

**Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

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

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, работников 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.

## **8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП СПО по направлению подготовки 260807 Технология продукции общественного питания**

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).

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 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 (повар).

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 260807 Технология продукции общественного питания 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 260807 Технология продукции общественного питания 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.