

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Специальность
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Квалификация выпускника
менеджер

Красноярск 2019

1 Общая характеристика государственной итоговой аттестации

1.1 Целью проведения итоговой аттестации (далее ИА) является определение соответствия результатов освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена соответствующим требованиям стандартов ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

1.2 Основные задачи итоговой аттестации направлены на формирование и проверку освоения следующих компетенций:

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 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

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.

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.

1.3 Формы проведения итоговой аттестации

ИА проводится в форме:

- итогового междисциплинарного экзамена;
- защиты выпускной квалификационной работы.

1.4 Объем государственной аттестации в часах/неделях

Подготовка к итоговой аттестации – 4 недели;

Проведение итоговой аттестации – 2 недели.

1.5 Особенности проведения ИА

Итоговая аттестация проводится на русском языке с использованием ЭО. URL-адрес электронного обучающего курса:
<https://e.sfu-kras.ru/mod/quiz/view.php?id=13960>

2 Структура и содержание итоговой аттестации

2.1 Итоговый междисциплинарный экзамен

Итоговый междисциплинарный экзамен проводится по основным разделам профессиональных модулей ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания» и ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания», результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников.

2.1.1 Итоговый междисциплинарный экзамен проводится в форме автоматизированного контроля знаний. Решение о форме проведения итогового междисциплинарного экзамена принимается ученым советом института при утверждении ППССЗ (в программе ИА).

2.1.2 Содержание итогового междисциплинарного экзамена:

Модуль 1 (дисциплина 1)	Перечень вопросов и заданий	Перечень компетенций проверяемых заданиями по модулю (дисциплине)
ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания		
МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров. Общая классификация; 2. Химический состав продовольственных товаров; 3. Пищевая ценность; 4. Оценка качества пищевых продуктов; 5. Хранение пищевых продуктов; 6. Консервирование продовольственного сырья; 7. Товарные потери; 8. Вспомогательные товары; 9. Зерномучные товары; 10. Плодовоовощные товары; 11. Вкусовые товары; 12. Кондитерские товары; 13. Табак и табачные изделия; 14. Пищевые жиры; 15. Молочные товары; 16. Яйцо и продукты его переработки; 17. Мясные товары; 18. Рыбные товары; 19. Пищевые концентраты; 	OK 1 – 4 OK 10 ПК 1.1

	20. Продукты детского питания.	
МДК.01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания	<p>1. Классификация и ассортимент кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>2. Качество кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>3. Факторы, формирующие ассортимент и качество продукции общественного питания;</p> <p>4. Обработка овощей, плодов и грибов;</p> <p>5. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>6. Обработка мяса;</p> <p>7. Обработка птицы, пернатой дичи, кролика;</p> <p>8. Супы;</p> <p>9. Соусы;</p> <p>10. Блюда и гарниры из овощей и грибов;</p> <p>11. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий;</p> <p>12. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>13. Блюда из мяса;</p> <p>14. Блюда из птицы, пернатой дичи и кролика;</p> <p>15. Блюда из яиц и творога;</p> <p>16. Холодные блюда и закуски;</p> <p>17. Сладкие блюда;</p> <p>18. Горячие и холодные безалкогольные напитки;</p> <p>19. Блюда и изделия из муки;</p> <p>20. Блюда и кулинарные изделия для лечебного и школьного питания;</p> <p>21. Организация и технология отрасли;</p> <p>22. Характеристика предприятий общественного питания. Производственная инфраструктура;</p> <p>23. Сыревая и материально-техническая база отрасли. Организация снабжения;</p>	<p>ОК 1 – 4, ОК 6 ОК 7, ОК 10 ПК 1.1 – 1.3</p>

	<p>24. Организация складского и тарного хозяйства;</p> <p>25. Производственная структура. Производственный и технологический процессы;</p> <p>26. Оперативное планирование работы производства: сущность, значение;</p> <p>27. Организация и нормирование труда в предприятиях общественного питания.</p>	
МДК.01.03 Физиология питания, санитария и гигиена	<p>1. Физиология питания;</p> <p>2. Физиология пищеварительной системы;</p> <p>3. Обмен веществ в организме человека;</p> <p>4. Значение белков в питании;</p> <p>5. Значение липидов в питании;</p> <p>6. Значение углеводов в питании;</p> <p>7. Значение витаминов в питании;</p> <p>8. Значение минеральных веществ и воды в питании;</p> <p>9. Дифференцированное питание различных групп населения;</p> <p>10. Профилактическое и лечебное питание;</p> <p>11. Влияние микроорганизмов на качество и безопасность пищевых продуктов;</p> <p>12. Санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>13. Правовые основы санитарии и гигиены.</p>	<p>ОК 1, ОК 3, ОК 10 ПК 1.3, ПК 1.4</p>
<i>ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания</i>		
МДК.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания	<p>1. Общая характеристика процесса обслуживания;</p> <p>2. Организация труда обслуживающего персонала;</p> <p>3. Торговые помещения;</p> <p>4. Столовые посуда, приборы, бельё;</p> <p>5. Информационное обеспечение процесса обслуживания;</p> <p>6. Подготовка к обслуживанию потребителей;</p>	<p>ОК 1, ОК 6 ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4.</p>

	<p>7. Обслуживание потребителей в ресторанах;</p> <p>8. Обслуживание потребителей в барах;</p> <p>9. Обслуживание питанием в гостиничных комплексах;</p> <p>10. Обслуживание приёмов и банкетов;</p> <p>11. Специальные виды услуг и формы обслуживания;</p> <p>12. Организация обслуживания и питания иностранных туристов;</p> <p>13. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP);</p> <p>14. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания.</p>	
МДК.02.02 Психология и этика профессиональной деятельности	<p>1. Предмет, цели, задачи, методы психологии и этики профессиональной деятельности;</p> <p>2. Психические процессы и состояния;</p> <p>3. Психология личности;</p> <p>4. Группа и взаимодействие в ней;</p> <p>5. Психология делового общения и коммуникации;</p> <p>6. Конфликты в профессиональной деятельности;</p> <p>7. Психология труда и профессиональной деятельности;</p> <p>8. Профессиональная этика и этикет.</p>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ПК 2.2, ПК 2.5, ПК 2.6
МДК.02.03 Менеджмент управление персоналом организаций общественного питания	<p>9. Понятие и сущность менеджмента;</p> <p>10. Основные этапы эволюции управленческой мысли;</p> <p>11. Внешняя и внутренняя среда организации;</p> <p>12. Цикл и функции менеджмента;</p> <p>13. Система методов управления;</p> <p>14. Управленческие решения;</p> <p>15. Коммуникации;</p> <p>16. Деловое и управленческое общение;</p> <p>17. Руководство: власть и партнерство. Стили управления;</p> <p>18. Организационная культура и управление ею;</p>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ПК 2.2, ПК 2.6.

	<p>19.Процесс управления организацией;</p> <p>20.Система управления персоналом;</p> <p>21.Кадровое планирование;</p> <p>22.Рынок труда и механизм его функционирования;</p> <p>23.Служба управления персоналом;</p> <p>24.Формы и методы отбора и найма персонала;</p> <p>25.Оценка персонала;</p> <p>26.Профессиональная пригодность, адаптация на рабочем месте. Развитие персонала;</p> <p>27.Кадровый резерв в системе управления персоналом;</p> <p>28.Планирование карьеры;</p> <p>29.Оценка эффективности деятельности персонала;</p> <p>30.Управление персоналом и организацией на стадии формирования организации;</p> <p>31.Управление персоналом и организацией на стадии стабильного функционирования организации;</p> <p>32.Управление персоналом и организацией в ситуации кризиса.</p>	
--	---	--

2.1.3 Критерии оценивания

Результаты итогового междисциплинарного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

При проведении итогового междисциплинарного экзамена с использованием баз тестовых материалов рекомендуется использовать следующие критерии оценивания знаний студентов:

Уровень знаний студентов			
Оценка			
Отлично	Хорошо	Удовл.	Неудовл.
100-90%	89-75%	74-60%	Менее 60%

2.1.4 Рекомендации для подготовки к итоговому междисциплинарному экзамену:

2.1.4.1 Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Кибанов, А. Я. Управление персоналом [Текст] : учебное пособие для студентов среднего профессионального образования по специальности "Менеджмент" / А. Я. Кибанов.- Москва : КноРус, 2015. - 201 с.

2. Менеджмент: Учебник для ср. спец. учеб. заведений / О.С. Виханский, А.И. Наумов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 288 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=474524>

3. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с. — (Профессиональное образование). Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=752579>

4. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=493230>

5. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст] : учеб. пособие : [для сред. проф. образования] / Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина.- Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=503099>

6. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=518473>

7. Технология продукции общественного питания: Учебник для

бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519492>

8. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=397798>

9. Этика и психология делового общения (сфера сервиса): Учебное пособие / Барышева А.Д., Матюхина Ю.А., Шередер Н.Г. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=535092>

10. Григорян, Е. С. Товароведение : учебное пособие / Е.С. Григорян. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 265 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014008-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1039181>. – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

1. Дубцов Г. Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2016. - 333 с. - (Среднее профессиональное образование. Пищевое производство) Библиогр.: с. 330.

2. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 930 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=511978>

3. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст] : учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина.- М. : Академия, 2018. - 253 с.

4. Менеджмент : учеб. пособие / Е.И. Мазилкина. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=754605>

5. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 560 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>

6. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2016. - 176 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0306-3 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=399678>

7. Управление персоналом. Практикум: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Управление персоналом", "Менеджмент организации" / Базаров Т.Ю. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2019. - 239 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=883716>

8. Шапиро, С. А. Теоретические основы управления персоналом [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. А. Шапиро, Е. К. Самраилова, Н. Л. Хусаинова.- Москва : Директ-Медиа, 2016. - 320 с. Режим доступа: http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib_dc/direct_01.06.2020/i-576155767.pdf

9. Этика и психология делового общения (сфера сервиса): Учебное пособие / А.Д. Барышева, Ю.А. Матюхина, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 256 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=375870>

2.1.4.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

<http://ecsocman.edu.ru> - Федеральный портал «Экономика. Социология. Менеджмент»;

<http://mir-restoratora.ru/> - портал ресторанныго, гостиничного и туристического бизнеса;

<http://psychologiya.com.ua/> - Психологический образовательный сайт «Психология»;

<http://www.aup.ru/management/> - Административно-управленческий портал;

<http://www.cfin.ru> - Сайт «Корпоративный менеджмент»;

<http://www.psychology.ru/> - Психология на русском языке;

<http://www.ts-ru.com> - Электронный журнал по менеджменту;

<http://www.voppsy.ru/> - Сайт журнала «Вопросы психологии»;

www.HoReCa.ru – единый интернет-портал Индустрии гостеприимства, созданный для участников ресторанныго и гостиничного бизнеса.

2.1.4.3 Дополнительные рекомендации

Для подготовки к итоговому междисциплинарному экзамену студенты имеют возможность использовать такой программный продукт, как электронные курсы в системе Moodle. Для студентов специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании подготовлены тесты автоматизированного контроля знаний (режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/mod/quiz/view.php?id=13960>). Данный электронный ресурс позволяет ознакомиться с базой тестовых заданий по всем профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, выносимым на государственный экзамен, и представляет собой интерактивное online - дополнение к учебным аудиторным курсам, учебникам, методическим пособиям и позволяют решать тестовые задания, осуществлять работу над ошибками, просматривать свои оценки и т.д. База тестовых заданий в электронном курсе постоянно обновляется, пополняется и является доступной в любое

время и в любом месте, что позволяет сделать обучение более удобным и эффективным.

Кроме того, для самостоятельной работы студентов в рамках подготовки к итоговому государственному экзамену составлены методические рекомендации, в которых отражены требования по подготовке к государственному экзамену, порядок его проведения, основное содержание тем и тестовые материалы для самоподготовки по междисциплинарным курсам, входящим в профессиональные модули специальности. (Методические рекомендации по подготовке к итоговому междисциплинарному экзамену / ФГАОУ ВО СФУ Торгово-экономический институт; сост. Н.С. Зайцева, Н.В. Тарима. – Красноярск, 2019. – 210 с.).

2.2 Выпускная квалификационная работа

ВКР представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы является заключительным этапом подготовки специалиста.

Выпускная квалификационная работа (далее – ВКР) — это итоговая аттестационная, самостоятельная учебно-исследовательская работа студента, выполненная им на выпускном курсе, оформленная с соблюдением необходимых требований и представлена по окончании обучения к защите перед государственной аттестационной комиссией. ВКР выполняется в соответствии с Федеральным государственным стандартом.

Выполнение ВКР призвано способствовать систематизации, закреплению и совершенствованию полученных студентом знаний, профессиональных, учебно-исследовательских умений, практического опыта и профессиональных компетенций.

2.2.1 Требования к выпускной квалификационной работе

Выпускная квалификационная работа тесно связана с преддипломной практикой. На основе изучения общепрофессиональных и специальных дисциплин, а также на основе конкретных материалов, собранных по месту прохождения производственных и преддипломной практик студенты проводят всесторонний и глубокий анализ состояния рассматриваемого вопроса на базовом предприятии, организации и на базе полученных результатов разрабатывают практические рекомендации.

ВКР должна иметь актуальность и практическую значимость и может выполняться по предложениям (заказам) предприятий, организаций общественного питания различных организационно-правовых форм.

Выпускная квалификационная (дипломная) работа – итоговая работа по изучению ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания.

Захист ВКР студентами является обязательным испытанием, включаемым в итоговую государственную аттестацию всех выпускников, завершающих обучение по специальностям Федерального государственного образовательного стандарта.

Захист ВКР проводится с целью выявления готовности выпускника к осуществлению основных видов деятельности и соответствия уровня и качества подготовки выпускников Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников, требованиями регионального компонента и компонента образовательного учреждения.

2.2.1.1 Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы.

2.2.1.2 Перечень тем

Тематика по теоретико-аналитической части дипломной работы:

1. Исследование внешней и внутренней среды организации.
2. Стратегическое планирование и реализация стратегий.
3. Совершенствование организационной структуры управления.
4. Система мотивации в организации и пути ее совершенствования как средство повышения конкурентоспособности.
5. Совершенствование контроля в организации.
6. Анализ и совершенствование методов управления персоналом в организации.
7. Анализ и совершенствование организационно-распорядительных методов управления кадровым потенциалом организации.
8. Совершенствование социально-психологических методов в управлении персоналом.
9. Совершенствование информационного обеспечения менеджмента.
10. Совершенствование делового общения в организации.
11. Роль стиля работы руководителя в управлении организацией общественного питания.
12. Исследование и совершенствование корпоративной культуры организации общественного питания.
13. Управление конфликтами в организации общественного питания.
14. Совершенствование работы по управлению персоналом.
15. Анализ и пути совершенствования кадровой политики организации.
16. Совершенствование системы оценки и аттестации персонала в организации.

17. Анализ и пути совершенствования системы адаптации персонала в организации.

18. Внутрифирменное обучение персонала на основе корпоративного учебного центра на примере организации «Bellini group».

19.Лояльность персонала организации общественного питания как объект управления в системе HR-менеджмента.

20.Управление психологическим климатом в коллективе на примере

21.Совершенствование стратегии стимулирования персонала организации.

22.Оценка эффективности и пути совершенствования системы управления персоналом организации.

23.Направления улучшения имиджа организации общественного питания.

24.Управление системой коммуникаций как фактора профилактики конфликтов в организации.

25.Использование современных информационных систем и информационных технологий в управлении организацией общественного питания.

Тематика по практической части дипломной работы:

В этой части описывается действующие предприятие общественного питания, в соответствии с выбранной темой. Производятся необходимые расчеты для организации тематических мероприятий.

1 Организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на 12 человек по случаю празднования детского дня рождения.

2 Организация детского воскресного бранча на действующем предприятии общественного питания.

3 Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами (прием обед) на 24 персоны по случаю подписания договора.

4 Организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на 78 человек по случаю празднования Дня города.

5 Организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием на 30 человек по случаю проведения праздника «День охотника» в загородном ресторане.

6 Организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на 54 человека по случаю проведения праздника День Победы.

7 Организация обслуживания банкета «Золотая свадьба» на 30 человек.

8 Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием по типу «кофе в гостиной» на 18 персон.

9 Организация обслуживания приема-фуршет на 120 человек по случаю презентации фирмы

10 Организация обслуживания банкета за столом с полным

обслуживанием официантами на 42 персоны в ресторане при отеле.

11 Организация обслуживания дипломатического приема на 32 персоны с приготовлением блюд способом «барбекю».

12 Организация комбинированного приема коктейль-фуршет на 600 человек в действующем ресторане.

13 Организация обслуживания туристов из Испании в ресторане при гостинице.

14 Обслуживание в ресторане европейской кухни на 100 мест.

15 Организация работы службы Рум-Сервис при действующей гостинице.

17 Организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на 50 человек по случаю бракосочетания.

18 Организация обслуживания банкета в ресторане на 46 человек по случаю празднования серебряной свадьбы.

19 Организация обслуживания тематического вечера «Русская зима» на 48 человек в ресторане при отеле с музыкально-фольклорной программой.

20 Организация обслуживания тематического мероприятия «Праздник Нептуна» на 50 человек на палубе теплохода.

21 Организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на 30 персон по случаю дня рождения.

22 Организация обслуживания праздничного ужина в десерт-баре ресторана на 35 человек.

23 Организация обслуживания банкета-чая на 12 персон в честь празднования «8 Марта».

24 Организация обслуживания тематического музыкального вечера на 32 человека в артистическом кафе.

25 Организация Дня кавказской кухни со шведским столом (обед) на 70 человек в ресторане высшего класса.

26 Организация обслуживания банкета-коктейля в баре высшего класса на 80 человек.

27 Организация дегустации горячих напитков на основе кофе на 40 человек в кофейне.

28 Организация обслуживания «Дня сладкоежки» с музыкально-развлекательной программой на 48 человек в кафе.

29 Организация обслуживания новогоднего ужина на 150 человек в ресторане первого класса.

30 Организация проведения дегустации блюд в испанском ресторане на 50 мест.

31 Организация обслуживания участников конференции по типу шведского стола на 120 человек в ресторане при отеле.

32 Организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на 70 персон по случаю выпускного вечера.

2.2.1.3 Порядок выполнения выпускной квалификационной работы.

Выполнение дипломной работы состоит из следующих основных этапов:

- подбор и утверждение темы;
- ознакомление с планом выполнения дипломной работы;
- подбор и изучение специальной литературы;
- написание и оформление дипломной работы;
- рецензирование, подготовка к защите;
- защита дипломной работы.

Для руководства дипломными работами каждому студенту или группе студентов выделяют руководителя из преподавателей техникума. В задачу руководителя входит рекомендация темы, проведение систематических индивидуальных и групповых консультаций на протяжении всего периода выполнения дипломной работы. Руководитель на консультациях оказывает помощь студентам в самостоятельной работе, в уточнении плана дипломной работы, подборе литературных источников, обработке выводов и предложений, оформлении дипломной работы.

Тематику дипломных работ формирует руководитель. Студент может выбрать любую интересующую его тему или тему, не указанную в перечне тем, рекомендованных в методических указаниях. Примерная тематика дипломных работ представлена в разделе 3.

Студент пишет заявление, указывая тему дипломной работы. Руководитель согласует и корректирует тему со студентом и закрепляет ее за ним. После согласования темы руководитель объясняет студенту план выполнения дипломной работы, рекомендует основную и дополнительную литературу по теме. Совместно со студентом руководитель определяет, формулирует цели и задачи дипломной работы, составляет календарный график выполнения работы, следит за правильностью ее оформления.

Руководитель дипломной работы должен консультировать студента по всем вопросам, возникающим в процессе выполнения дипломной работы. После написания и оформления работы, студент сдает ее на проверку руководителю. Если руководитель дал отрицательный отзыв, то студент перерабатывает дипломную работу согласно замечаниям и вновь сдает для повторного рецензирования. Если работа удовлетворяет предъявляемым требованиям, то студент допускается к защите, а руководитель дает соответствующий отзыв.

Выполненную и оформленную работу студент защищает перед комиссией. Оценка дипломной работы зависит от качества ее выполнения, сроков выполнения, умения изложить содержание работы и ответов на вопросы, характеризующих глубину понимания студентом расчетной части работы.

2.2.1.4 Критерии выставления оценок (соответствия уровня подготовки выпускника требованиям стандарта) на основе выполнения и защиты ВКР.

Результаты защиты дипломной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Принятие решения по каждому из выпускников производится комиссией на основании ознакомления ее членов с оригиналом представленной работы, доклада ее автора в ходе защиты, умения выпускника представить свою работу и правильно ответить на вопросы членов, а также отзыва руководителя и представленной рецензии.

Государственная аттестационная комиссия принимает решение на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, присутствующих на заседании, при обязательном присутствии председателя или заместителя председателя экзаменационной комиссии. При равном числе голосов председатель (заместитель председателя) обладает правом решающего голоса.

Выставленные оценки объявляются в день защиты дипломных работ после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной аттестационной комиссии.

Основными критериями оценки качества дипломных работ являются:

- актуальность темы исследования, сложность ее разработки;
- логичность структуры и содержания работы, полнота раскрытия темы исследования, степень достижения поставленных целей и задач;
- полнота использования источников, отечественной и иностранной специальной литературы по рассматриваемым вопросам;
- полнота и качество собранных фактических данных по объекту исследования, качество проведенных расчетов;
- творческий характер анализа и обобщения фактических данных на основе современных методов и научных достижений;
- практическое значение предложений, выводов и рекомендаций, степень их обоснованности и возможность реального внедрения в работу учреждений и организаций;
- содержание отзывов на квалификационную (дипломную) работу;
- навыки лаконичного, четкого и грамотного изложения материала, оформление работы в соответствии с методическими указаниями, качество представленного графического материала, навыки владения компьютерной техникой в процессе выполнения и защиты дипломной работы;
- уровень теоретической, практической подготовки студента-выпускника, умение вести полемику по теоретическим и практическим вопросам дипломной работы, глубина и правильность ответов на замечания рецензентов и вопросы членов ИЭК.

Оценка «**отлично**» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. При её защите студент:

- показывает глубокие знания вопросов темы;
- свободно оперирует данными исследования;
- вносит обоснованные предложения по улучшению качества обслуживания населения, совершенствованию работы организаций общественного питания и ее административно-управленческого аппарата;
- свободно оперирует понятиями и категориями в области организации обслуживания, менеджмента и управления персоналом;
- владеет современными методами исследования;
- во время доклада использует наглядный материал;
- без затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Выпускная квалификационная работа имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента.

Оценка «*хорошо*» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако историография проблемы и анализ источников неполный, выводы недостаточно аргументированы, в ее структуре и содержании есть отдельные погрешности, не имеющие принципиального характера. При её защите студент:

- показывает знания вопросов темы;
- оперирует данными исследования;
- вносит предложения по улучшению качества обслуживания населения, совершенствованию работы организаций общественного питания и ее административно-управленческого аппарата;
- оперирует понятиями и категориями в области организации обслуживания, менеджмента и управления персоналом;
- во время доклада использует наглядные пособия;
- без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Выпускная квалификационная работа имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента.

Оценка «*удовлетворительно*» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая имеет в целом исследовательский характер. Анализ теоретических положений по теме исследования выполнен поверхностно, в работе просматривается непоследовательность изложения материала или представлены необоснованные предложения. При защите ВКР студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы.

В отзывах научного руководителя и рецензента имеются существенные замечания по содержанию работы и методике анализа.

Оценка «*неудовлетворительно*» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая не носит исследовательского характера, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях (Методические указания к выпускной квалификационной работе для студентов специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» / сост. Н.С. Зайцева, Н.В. Тарима. - Красноярск:

Сиб. федер. ун-т, 2019. – 49 с.) В работе нет выводов, либо они носят декларативный характер. При защите работы студент либо не может, либо в значительной степени затрудняется отвечать на поставленные вопросы или при ответе допускает существенные ошибки.

В отзывах научного руководителя и рецензента имеются серьезные критические замечания.

Результаты защиты дипломных работ оформляются протоколами заседания Итоговой аттестационной комиссии.

По результатам итоговой аттестации студентов-выпускников комиссия по защите дипломных работ принимает решение о присвоении им квалификации по соответствующей специальности и выдаче диплома о среднем профессиональном образовании.

3 Описание материально-технической базы

<i>№ n/n</i>	<i>Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий</i>	<i>Перечень оборудования и технических средств обучения</i>
1.	Кабинет организации обслуживания в организациях общественного питания №834	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный, потолочное крепление для проектора, проектор Optoma DS211, персональный компьютер в сборке, учебные стенды – 6 , образцы столовой посуды, приборов и белья, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный; Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный; ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 3750 users Лицензия на программное обеспечение EAV-0275470002 от 26.06.2020 до 26.06.2021.
2.	Банкетный зал, Сервизная	Столы ресторанные прямоугольные, стулья ресторанные, скатерти столовые, салфетки сервировочные 46*46, столовая посуда, столовые приборы.
3.	Библиотека, читальный зал № 305	Специализированная мебель, кол-во посадочных мест 48, кол-во АРМ 14. Рабочая станция Star. Процессор Intel, Операт.память DDR2 533МГц 2*256Mb; Набор 14 шт. Проектор потолочный Epson 1 шт. Экран для проектора 1 шт.

		<p>Подключение к сети Интернет (неограниченный доступ) и доступ в электронную информационно-образовательную среду Университета Microsoft® Windows Professional 8 Russian Upgrade Academic OPEN 1 Licence No level (Windows 7 Professional по праву Downgrade Rights согласно лицензионному соглашению), Лицензионный сертификат №60956155 от 27.09.2012, бессрочно</p> <p>Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level, Лицензионный сертификат №43158512 от 07.12.2007, бессрочно</p> <p>Adobe Acrobat Pro Extended 9.0 WIN AOO License IE Acrobat Pro Extended, Лицензионный сертификат Softline от 10.12.2008, бессрочно.</p> <p>ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 3750 users Лицензия на программное обеспечение EAV-0275470002 от 26.06.2020 до 26.06.2021.</p> <p>Лицензия на оказание телематических услуг связи № 167065 от 11.07.2018. Срок действия – бессрочно.</p> <p>Контракт 03/2020-ay/A/эф от 13.03.2020 на оказание услуг по присоединению к сетям связи и пропуску трафика для нужд ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет». Срок действия с 15.03.2020 по 15.03.2021</p>
4.	Компьютерный класс №621	<p>Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acorg; Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный;</p> <p>Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный;</p> <p>ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 3750 users Лицензия на программное обеспечение EAV-0275470002 от 26.06.2020 до 26.06.2021.</p> <p>Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 1B08-200629-052411-253-</p>

	<p>462 от 29.06.2020 до 07.07.2021. 1С: предприятие 8.2 – Лицензионное соглашение 8922406, 9334111, бессрочно КОМПАС-3D и приложения с версии V14 до V15- Лиц сертификаты А-12-000131, Ец-14-00024 бессрочный; Лицензия на оказание телематических услуг связи № 167065 от 11.07.2018. Срок действия – бессрочно.</p> <p>Контракт 03/2020-ay/A/эф от 13.03.2020 на оказание услуг по присоединению к сетям связи и пропуску трафика для нужд ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет». Срок действия с 15.03.2020 по 15.03.2021</p>
--	---

Программа итоговой аттестации составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебным планом специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Составители: преподаватель ОСПО Н.С. Зайцева
преподаватель ОСПО Н.В. Тарима

Программа принята на заседании ОСПО
«20» ноября 2019 г., протокол № 9

Представитель работодателя:
Исполнительный директор СИБИРСКОЙ АССОЦИАЦИИ
ГОСТЕПРИИМСТВА
Максимова И.В.



