ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ ЯРОСЛАВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета
Протокол № 9 от 15.11.2023

Рассмотрено на заседании
МК «Индустрия питания»
Протокол № 2 от 14.11.2023

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ ЯО
Ярославского колледжа индустрии питания
_____О.А.Троицкая

15 ноября 2023 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по специальности
43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»
на 2023-2024 учебный год

г. Ярославль, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ 3
2. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ 3
3. ВЫБОР ТЕМЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ВКР) 4
4. РУКОВОДСТВО ПОДГОТОВКОЙ И ЗАЩИТОЙ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ 4
5. РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ВЫПИСНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ 5
6. ЗАЩИТА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ 6
7. ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ГЭК 7
8. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ ..... Error! Bookmark not defined.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. В соответствии с законом от 29.12.2012 № 273- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования, реализуемых Колледжем, соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, государственными экзаменационными комиссиями проводится государственная итоговая аттестация (Далее – ГИА).

1.2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

1.3. Программа государственной итоговой аттестации разработана на основании Устава ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания, приказа Минпросвещения РФ от 08.11.2021№ 800 (с изменениями и дополнениями от 05.05.2022 и 19.01.2023) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Положения о государственной итоговой аттестации выпускников ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания, требований ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

1.4. Целью ГИА является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и запросам работодателей.

1.5. ГИА студентов, завершающих обучение, является обязательной и проводится в порядке и в форме, установленных ФГОС.

1.6. ГИА является завершающим этапом оценки качества освоения студентами учебной программы. Она проводится на основе принципов объективности и независимости.

1.7. ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта).

2. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Вид государственной итоговой аттестации

2.1.1. Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Колледже является защита выпускной квалификационной работы (ВКР).

2.1.2. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

2.1.3.Темы ВКР определяются Колледжем. Студенту предоставляется право выбора темы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

2.1.4. Тематику ВКР может предложить представитель работодателя или партнер. В таком случае ВКР выполняется по заказу с консультациями экспертов.

2.1.5.Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

2.1.6.Закрепление за студентами тем ВКР, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом Колледжа.

2.2. Объем времени на подготовку и проведение.

В соответствии с рабочим учебным планом специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» объем времени на выполнение дипломной работы составляет 4 недели (с 17.05.2024 по 14.06.2024 г.); на защиту выпускной квалификационной работы 4 недели с 14.06.24 по 28.06.24.

3. ВЫБОР ТЕМЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ВКР)

3.1. Темы ВКР разрабатываются преподавателями методических комиссий совместно со специалистами профильных предприятий или организаций, и рассматриваются соответствующими методическими комиссиями.

3.2. Темы должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, должны быть актуальными и иметь научно - практическую направленность. Количество предложенных тем не должно быть меньше числа студентов выпускаемой группы, утвержденного заместителем директора по УР.

3.3. Студентам предоставляется право выбора темы ВКР. Выбор темы осуществляется исходя из интереса к проблеме, возможности получения фактических данных, а также наличия специальной научной литературы.

3.4. Студент не позднее чем за 6 месяцев до аттестационных испытаний обязан выбрать тему ВКР.

3.5. В течение недели с момента выбора темы учебной частью колледжа формируется приказ о закреплении тем и руководителей.

4. РУКОВОДСТВО ПОДГОТОВКОЙ И ЗАЩИТОЙ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

4.1. Основными функциями руководителя ВКР являются:

- разработка индивидуальных заданий;

- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения ВКР;
- подготовка письменного отзыва на ВКР.

4.2. К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 8 студентов. На консультации для каждого студента должно быть предусмотрено два часа в неделю.

4.3. Студент в течение 1 недели после утверждения темы и руководителя ВКР обязан обратиться к руководителю для получения задания на выпускную квалификационную работу.

4.3. Руководитель в течение 1 недели после обращения студента выдает ему индивидуальное задание на выполнение ВКР.

4.4. Задания на выпускную квалификационную работу даются студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

4.5. Задания на ВКР сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей работы.

4.6. Руководитель контролирует выполнение студентом нормативных требований по структуре, содержанию, оформлению ВКР.

4.7. Руководитель в срок до пяти рабочих дней с момента предоставления студентом итогового варианта ВКР (в переплете с вшитыми сопроводительными документами) подписывает ее вместе с заданием и своим письменным заключением. В заключении должны быть отражены рекомендации к допуску / не допуску к защите ВКР в ГЭК.

5. РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ВЫПИСНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

5.1. Выполненные выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ.

5.2. Рецензенты ВКР назначаются приказом директора техникума из числа работников предприятий, организаций, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускной квалификационной работы.

5.3. Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- оценку выпускной работы.

5.4. Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты ВКР.

5.5. Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

5.6. Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с заключением руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передает ВКР в государственную аттестационную комиссию.

6. ЗАЩИТА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

6.1. Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

6.2. На защиту ВКР отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 10-15 минут), чтение заключения и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

6.3. При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу выпускной работы;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.
- степень самостоятельности изложения проблемы;
- глубина и всесторонность исследования темы;
- творческий подход к решению поставленных вопросов;
- широта охвата специальной литературы;
- использование материалов прессы, законодательства, бухгалтерской практики и других источников;
- логичность изложения материала;
- грамотность, ясность и доступность изложения студентом своих мыслей, соблюдение правил оформления дипломной работы;
- содержание и форма защиты;
- мнение руководителя и рецензента;
- оформление дипломной работы.

Результаты защиты ВКР и оценка демонстрационной части определяются оценками:

- «отлично»;
- «хорошо»;
- «удовлетворительно»;
- «неудовлетворительно»,

которые заносятся в протоколы заседания ГЭК и объявляются в день защиты выпускной работы и выполнения демонстрационной части.

7. ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ГЭК

Критерии оценки выпускной квалификационной работы

7.1. Оценка "ОТЛИЧНО" выставляется в том случае, если:

- содержание работы соответствует выбранной специальности и теме работы;
- работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной;
- дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;
- показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;
- проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично;
- теоретические положения органично сопряжены с практикой;
- даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы;
- в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных);
- в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;
- широко представлена библиография по теме работы;
- приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;
-по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям.

7.2. Оценка "ХОРОШО":

- тема соответствует специальности;
- содержание работы в целом соответствует заданию;
- работа актуальна, написана самостоятельно;
- дан анализ степени теоретического исследования проблемы;
- основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом уровне;
- теоретические положения сопряжены с практикой;
- представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;
- практические рекомендации обоснованы;
- приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями ВКР;
- составлена библиография по теме работы.

7.3. Оценка "УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО":

- работа соответствует специальности;
- имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;
- исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью;
- нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;
- в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований;
- теоретические положения слабо увязаны с практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;
- содержание приложений не освещает решения поставленных задач.

7.4. Оценка "НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО":

- тема работы не соответствует специальности;
- содержание работы не соответствует теме;
- работа содержит существенные теоретические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений;

7.5. Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка дипломной работы, присуждение квалификации. Протоколы заседаний государственной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

7.6. Студенты, выполнившие выпускную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная аттестационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом той же работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на ВКР и определить срок повторной защиты

7.7. Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите работы, выдается справка установленного образца. Справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии, после успешно защиты студентом выпускной квалификационной работы.

7.8. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

7.9. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из Колледжа.

7.10. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные Колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

7.11. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается Колледжем не более двух раз.

8. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

8.1. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

8.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию Колледжа.

8.3. Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

8.4. Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации выдается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

8.5. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

8.6. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

8.7. Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

8.8. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

8.9. В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные Колледжем.

8.10. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите письменной экзаменационной

работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

8.11. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

8.12. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

8.13. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под подпись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

8.14. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

8.15. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве Колледжа.

9. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ

9.11. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

9.12. При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

– присутствие в аудитории, тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

– пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;
– обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).
9.13. Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:
а) для слепых:
– задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;
– письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;
– выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;
б) для слабовидящих:
– обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
– выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
– задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;
– в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:
– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
– по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;
г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):
– письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
– по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;
д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой,

подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы.

9.14. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

Приложение 1

Тематика выпускных квалификационных работ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Примерные темы выпускных квалификационных работ (ВКР)

Темы ВКР формулируются на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности (Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 N 465).
Из стандарта:
Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: услуги организаций общественного питания; процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания.
В соответствии с этим менеджер готовится по следующим основным видам деятельности:

Организация питания в организациях общественного питания.

Профессиональные компетенции

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.

Примерные темы по данному виду деятельности:

1. Анализ ассортиментной политики предприятия общественного питания и направления ее совершенствования (на примере конкретного предприятия).
2. Анализ внедрения молекулярной миксологии в барах (на примере конкретного предприятия).
3. Анализ и совершенствование ассортимента и качества кулинарной продукции, вырабатываемой предприятием общественного питания (на примере конкретного предприятия).
4. Анализ и совершенствование деятельности столовой при промышленном предприятии (на примере конкретного предприятия).
5. Анализ и совершенствование организационной структуры предприятия общественного питания (на примере конкретного предприятия).
6. Анализ и совершенствование форм организации питания на предприятиях общественного питания при гостиницах (на примере конкретной гостиницы).
7. Анализ инновационных технологий и методов организации питания (на примере конкретного предприятия).
8. Анализ обслуживания питанием в местах массового отдыха людей и разработка мероприятий по совершенствованию (на примере конкретного мероприятия).
9. Анализ обслуживания питанием пассажиров воздушного судна и разработка мероприятий по совершенствованию (на примере конкретного предприятия).
10. Анализ производственных возможностей организации общественного питания в соответствии с заказами потребителей (на примере конкретного предприятия).
11. Анализ рынка «уличной еды» и организация работы предприятий общественного питания уличной еды.
12. Анализ современных тенденций барной индустрии (на примере конкретного предприятия).
13. Анализ формирования ценовой стратегии предприятия общественного питания (на примере конкретного предприятия).
14. Контроль качества выполнения заказа и пути его совершенствования (на примере конкретного предприятия).

15. Организация выполнения заказов потребителей и повышение эффективности процессов (на примере конкретного предприятия).
16. Организация деятельности вегетарианского ресторана (на примере конкретного предприятия).
17. Организация деятельности кулинарных цехов на предприятии общественного питания и пути совершенствования (на примере конкретного предприятия).
18. Организация деятельности специализированных предприятий общественного питания и ее совершенствования (на примере конкретного предприятия).
19. Организация материально-технического снабжения предприятия общественного питания и пути совершенствования (на примере конкретного предприятия).
20. Организация мероприятий корпоративного обслуживания на предприятии общественного питания (на примере конкретного предприятия).
21. Организация производства и обслуживания в ресторане (на примере конкретного предприятия).
22. Оценка эффективности деятельности организации общественного питания и направления ее повышения (на примере конкретного предприятия).
23. Разработка мероприятий по совершенствованию деятельности вагон-ресторана.
24. Разработка мероприятий по совершенствованию обслуживания питанием пассажиров при железнодорожном-, авто-, вокзалах, аэропортах (на примере конкретного предприятия).
25. Разработка проекта создания ресторана на плавучем судне.
26. Создание кейтерингового направления службы питания (на примере конкретного предприятия).
27. Управление процессом обновления продукции на предприятии.

Организация обслуживания в организациях общественного питания.

Профессиональные компетенции

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.

Примерные темы по данному виду деятельности

2. Автоматизация и информатизация работы ресторана (на примере конкретного предприятия).
3. Анализ и проблемы в разрешении конфликтов на предприятии (на примере конкретного предприятия).
4. Анализ и пути совершенствования мотивации трудовой деятельности в организации (на примере конкретного предприятия).
5. Анализ и совершенствование деятельности основных и вспомогательных служб предприятий общественного питания (на примере конкретного предприятия).
6. Анализ и совершенствование деятельности предприятия ресторанного сервиса (на примере конкретного предприятия).
7. Анализ и совершенствование деятельности ресторана выездного обслуживания (на примере конкретного предприятия).
8. Анализ и совершенствование деятельности столовой открытого типа (на примере конкретного предприятия).
9. Анализ и совершенствование качества обслуживания гостей (на примере конкретного предприятия).
10. Анализ и совершенствование современных форм оплаты труда (на примере предприятия общественного питания)
11. Анализ и совершенствованию барного искусства в ресторанном сервисе (на примере конкретного предприятия).

12. Анализ и содержание труда менеджера ресторана (на примере конкретного предприятия).
13. Анализ процесса обслуживания потребителей и повышения его эффективности (на примере конкретного предприятия).
14. Анализ франчайзинга как основной формы развития ресторанного рынка (на примере конкретного предприятия).
15. Анализ численности работников, занятых обслуживанием, и пути оптимизации (на примере конкретного предприятия).
16. Анализ эффективности деятельности предприятия общественного питания и пути ее повышения (на примере конкретного предприятия).
17. Внедрение новейших технологий в организацию обслуживания гостей (на примере конкретного предприятия).
18. Культура ресторанного сервиса (на примере конкретного предприятия).
19. Мотивационные аспекты управления человеческими ресурсами в ресторанном бизнесе (на примере конкретного предприятия).
20. Мотивация трудовой деятельности на предприятии как фактор эффективности использования персонала (на примере предприятия общественного питания).
21. Организации питания туристов в ресторанно-гостиничных комплексах (на примере конкретного предприятия).
22. Организация внутрифирменного управления на предприятии питания (на примере конкретного предприятия).
23. Организация деятельности кулинарного магазина при предприятии общественного питания (на примере конкретного предприятия).
24. Организация деятельности предприятий питания в торгово-развлекательных комплексах (на примере конкретного комплекса).
25. Организация и контроль подготовки предприятия общественного питания к приему потребителей (на примере конкретного предприятия).
26. Организация кейтеринговой службы при ресторанном комплексе (на примере конкретного предприятия).
27. Организация мероприятий по внедрению компьютерных технологий, автоматизация работы отдельных подразделений, АСУ (на примере конкретного предприятия).
28. Организация мероприятий по внедрению новых форм сервиса на предприятиях общественного питания (на примере различных целевых групп).
29. Особенности делового и управленческого общения и пути повышения его эффективности (на примере конкретного предприятия).
30. Особенности организации обслуживания на предприятиях общественного питания (на примере различных целевых групп).
31. Особенности стратегии поведения в общении персонала и гостей (на примере конкретного предприятия).
32. Оценка коммерческих рисков предприятий и пути их минимизации (на примере предприятия общественного питания).
33. Оценка эффективности работы предприятия общественного питания (на примере конкретной организации).
34. Проблемы кадрового обеспечения ресторанного бизнеса в современных условиях и пути их решения (на примере конкретного предприятия).
35. Проблемы оптимизации процесса управления организацией (на примере конкретного предприятия).
36. Проблемы социально-психологических аспектов управления предприятием общественного питая и пути их устранения (на примере конкретного предприятия).
37. Профессиональный стресс в деятельности сотрудника предприятия питания и его профилактика (на примере конкретного предприятия).
38. Пути повышения эффективности обслуживания гостей в баре (на примере конкретного предприятия).
39. Пути развития положительной мотивации деятельности персонала (на примере конкретного предприятия).

40. Разработка концепции предприятия общественного питания (на примере конкретной организации).
41. Разработка проекта мероприятий по совершенствованию деятельности предприятия общественного питания в условиях конкуренции (на примере конкретного предприятия).
42. Разработка систем мотивации труда работников предприятия (на примере конкретного предприятия).
43. Разработка системы оплаты труда на предприятии (на примере конкретного предприятия).
44. Роль бар - менеджера в стабильности и конкурентоспособности работы бара (на примере конкретного предприятия).
45. Роль менеджера в построении эффективной модели управления.
46. Сервисное обслуживание как важное направление формирования эффективной работы (на примере конкретного предприятия).
47. Совершенствование сервиса на предприятиях общественного питания (на примере конкретного предприятия).
48. Совершенствование структуры услуг общественного питания и их качественных характеристик (на примере_конкретной организации).
49. Управление прибылью на предприятии (на примере конкретного предприятия).
50. Управление работой подчиненных по обслуживанию потребителей (на примере конкретного предприятия).

Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

Профессиональные компетенции

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.

Примерные темы по данному виду деятельности

1. PR в ресторанном бизнесе и оценка его эффективности (на примере конкретного предприятия).
2. Анализ и совершенствование маркетинговой деятельности по продвижению услуг (на примере предприятия общественного питания).
3. Анализ и совершенствование маркетинговой деятельности предприятия общественного питания (на примере конкретного предприятия).
4. Анализ и совершенствование сервисных технологий для предприятий питания быстрого обслуживания (на примере конкретной организации).
5. Анализ информационного обеспечения маркетинговой деятельности предприятия (на примере конкретного предприятия).
6. Анализ использования различных методов исследования эффективности работы предприятия общественного питания
7. Анализ маркетинговой деятельности в сфере услуг (на примере предприятия общественного питания).
8. Анализ формирования и поддержания корпоративной культуры предприятий индустрии гостеприимства (на примере ресторана).
9. Исследование особенностей применения мерчандайзинга на предприятиях общественного питания (на примере…….)
10. Выбор стратегии и тактики управления предприятием общественного питания (на примере конкретного предприятия).
11. Использование инструментов маркетинга для повышения конкурентоспособности предприятия (на примере конкретного предприятия).
12. Исследование поведения покупателя при покупке (на примере услуг общественного питания).
13. Конкурентоспособность предприятия общественного питания: формирование и управление (на примере конкретного предприятия).
14. Организация продвижения услуг общественного питания (на примере конкретного предприятия).

15. Организация стимулирования сбыта продукции и услуг на предприятии общественного питания (на примере конкретного предприятия).
16. Перспективы развития информационных технологий на предприятиях общественного питания (на примере конкретного предприятия).
17. Повышение конкурентоспособности (на примере конкретного предприятия).
18. Проблемы формирования и управления потребительской лояльностью (на примере предприятия общественного питания).
19. Разработка программ по стимулированию сбыта предприятия (на примере предприятия общественного питания).
20. Разработка рекламной стратегии предприятия общественного питания (на примере конкретного предприятия).
21. Разработка сервисной системы на предприятии (на примере предприятия общественного питания).
22. Реклама и продвижение услуг ресторана на современном рынке (на примере конкретного предприятия).
23. Роль имиджа в формировании культуры предприятия питания (на примере конкретного предприятия).
24. Совершенствование сбытовой деятельности предприятия (на примере предприятия общественного питания).
25. Управление конкурентоспособностью продукции предприятия (на примере конкретного предприятия).
26. Управление спросом на товары и услуги предприятия (на примере конкретного предприятия).
27. Формирование имиджа торгового предприятия (на примере конкретного предприятия).

Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

Профессиональные компетенции

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.

Примерные темы по данному виду деятельности

1. Критерии и показатели качества обслуживания службы питания (на примере конкретного предприятия общественного питания).
2. Организация инновационной деятельности предприятия общественного питания (на примере конкретного предприятия общественного питания).
3. Организация информационного обеспечения в ресторанном бизнесе (на примере конкретного предприятия общественного питания).
4. Организация контроля соблюдения требований нормативных документов (на примере конкретного предприятия общественного питания).
5. Организация производственного контроля продукции в организациях общественного питания (на примере конкретного предприятия общественного питания).
6. Анализ и пути совершенствования качества обслуживания (на примере конкретного предприятия общественного питания).

Комплексные темы

1. Разработка и внедрение бизнес-плана для предприятия общественного питания.
2. Бизнес-план предприятия общественного питания (на примере детского кафе, интернет – кафе, пиццерии, фитнес – клуба, литературного кафе, кафе для студентов, молодежного кафе, пивного бара, сендвич-бара, паба и т.д. на 30, 40, 50, 70 и т.д. мест).
3. Бизнес-план ресторана (русской, итальянской, французской кухни и т.д. на 30, 40, 50, 70 и т.д. мест).
4. Анализ гостеприимства в контексте развития туризма в Ярославской области и перспективы его дальнейшего развития.
5. Исследование новых форматов современных ресторанов и кафе.

6. Анализ современного состояния ресторанного бизнеса и перспективы его развития (на примере г. Ярославля).
7. Роль информационных технологий в продвижении услуг гостеприимства (на примере Ярославской области).
8. Современные тенденции развития общественного питания в России.