

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБПОУ «ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

С.В. Самохвалов

«12» января 2023

г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»

Волгоград

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Вид государственной итоговой аттестации	5
3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации,	5
4. Сроки проведения государственной итоговой аттестации	5
5. Нормативное обеспечение государственной итоговой аттестации	6
6. Организация разработки тематики выпускных квалификационных работ	6
7. Организация выполнения выпускных квалификационных работ	7
8. Требования к структуре и оформлению выпускных квалификационных работ	8
9. Защита выпускных квалификационных работ	10
10. Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.	11
. Приложения	13
Приложение 1 Темы выпускных квалификационных работ	14
Приложение 2 Пример титульного листа	15
Приложение 3 Дипломное задание	16
Приложение 4 Отзыв руководителя	17
Приложение 5 Рецензия	18
Приложение 6 Протокол	19

1. Общие положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) предназначена для студентов, обучающихся по специальности

по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена/специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

1.2. Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы указанной специальности.

1.3. Целью государственной итоговой аттестации является установление готовности выпускника к видам профессиональной деятельности и оценки сформированности профессиональных и общих компетенций в соответствии с Федеральным Государственным Образовательным стандартом по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

1.4. Требования к результатам освоения образовательной программы

Область профессиональной деятельности выпускников: организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов: услуги организаций общественного питания; процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания; продукция общественного питания; первичные трудовые коллективы.

Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

-организация питания в организациях общественного питания.

-организация обслуживания в организациях общественного питания.

-маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

-контроль качества продукции и услуг общественного питания.

-выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

ВД Организация питания в организациях общественного питания.

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

ВД Организация обслуживания в организациях общественного питания.

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

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

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

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

ВД Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

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

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

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

ВД Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

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

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

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

ВД Выполнение работ по одной или нескольким профессии «Официант»

ПК 5.1. Подготавливать торговый зал к обслуживанию потребителей.

ПК 5.2. Принимать заказ у потребителя.

ПК 5.3. Выполнять заказ, подавать блюда и напитки.

ПК 5.4. Производить уборку со стола.

2. Вид государственной итоговой аттестации (ГИА)

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) государственная итоговая аттестация включает в себя:

- подготовку и защиту выпускной (квалификационной) работы (ВКР) в форме дипломной работы.

Выпускная квалификационная работа подтверждает соответствие профессиональной подготовки обучающегося требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности и призвана обеспечивать наиболее глубокую и системную оценку готовности выпускников к профессиональной деятельности.

3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации (ГИА)

Объем времени на государственную итоговую аттестацию установлен ФГОС СПО – 6 недель, в том числе

на подготовку выпускной квалификационной работы - 4 недели

на проведение защиты выпускной квалификационной работы ГИА - 2 недели

4. Сроки проведения государственной итоговой аттестации.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определены учебным планом и календарным учебным графиком по специальности: подготовка выпускной квалификационной работы с 18.05 по 14 июня 2023 года, защита выпускной квалификационной работы с 15 июня по 28 июня 2023 года

5. Нормативное обеспечение государственной итоговой аттестации

4.1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

4.2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 г. № 465;

4.3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 г. № 465 (ред.от 21.10.2019) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта

среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.06.2014 N 32672)

4.4. Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

4.5. Письма Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. № 06-846 «Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»;

4.6. Положение о ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли».

4.7. Информации Росособнадзора от 15.01.2018 г. «Об изменениях, внесенных в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

4.8. Устава ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»;

6. Организация разработки тематики выпускных квалификационных работ

6.1. Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость, учитывать запросы работодателей, особенности развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий, организаций или образовательных учреждений.

Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется образовательной организации, разрабатывается преподавателями профессионального цикла, при возможности, совместно со специалистами предприятий/социальными партнерами.

Тематика ВКР рассматривается и утверждается на заседании кафедры профессионального цикла, согласовывается на методическом совете колледжа.

Примерная тематика ВКР представлена в приложении №1.

Студенту предоставляется право выбора темы дипломной работы из предложенного перечня тем (приложение 1). Выпускник имеет право предложить на согласование методическому совету собственную тему дипломной работы с обоснованием целесообразности ее разработки.

6.2 Закрепление тем выпускных квалификационных работ за студентами оформляется приказом руководителя образовательного организации не менее, чем за три месяца до предполагаемой даты защиты ВКР. Данным приказом одновременно назначаются руководители преддипломной практики, выпускных квалификационных работ и, при необходимости, консультанты по отдельным частям (разделам, вопросам) ВКР, при возможности рецензенты.

Руководитель преддипломной практики является руководителем выпускной квалификационной работы.

Рецензентами могут быть руководящие и педагогические работники образовательных организаций, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую квалификационную категорию, а также представители предприятий или их объединений (социальные партнеры).

6.3 По утвержденным и закрепленным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

6.4 Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются кафедрой профессионального цикла, подписываются руководителем работы и утверждаются заведующей кафедрой профессионального цикла и выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала производственной преддипломной практики.

6.5 В отдельных случаях допускается выполнение ВКР группой студентов. При этом индивидуальные задания выдаются каждому студенту.

6.6 Задания на ВКР сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение, задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей (разделов) выпускной квалификационной работы.

6.7. Рассмотрение и утверждение темы, кандидатуры руководителя и консультантов осуществляется на заседании кафедры профессионального цикла не позднее, чем за 6 месяцев до защиты ВКР.

7. Организация выполнения выпускных квалификационных работ

7.1 Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляют заместитель директора по учебной работе, заведующая кафедрой профессионального цикла.

7.2. Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам структуры, содержания и последовательности выполнения, оформления ВКР в сроки, установленные индивидуальным графиком консультаций;
- оказание помощи студентам в определении перечня вопросов и материалов, которые необходимо изучить и собрать во время преддипломной практики;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы, нормативно-технических документов; индивидуального графика работы на весь период выполнения ВКР;
- разработка индивидуального для каждого студента календарного графика выполнения ВКР, включающего в себя основные этапы работы с указанием сроков получения задания, сбора материалов в период преддипломной практики, выполнения отдельных составных частей ВКР и представление их на просмотр руководителю, предварительную защиту;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу;
- присутствие при защите студентом ВКР на государственной (итоговой) аттестации.

К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более восьми студентов. В случаях написания выпускной квалификационной работы группой студентов, руководство на которой/которыми осуществляет один руководитель количество студентов может превышать восемь человек. Превышение данного норматива возможно при осуществлении руководства ВКР преподавателем, чья продолжительность рабочего времени не более 36 часов в неделю.

В период написания выпускной квалификационной работы руководителями и консультантами по отдельным частям (разделам, вопросам) ВКР проводятся групповые, индивидуальные консультации, нормоконтроль.

7.3 По окончании выполнения студентом выпускной квалификационной работы руководитель в соответствии с календарным планом выполнения ВКР организует предварительную защиту работы с обязательным участием консультантов, преподавателей кафедры профессионального цикла. В процессе предзащиты корректируются ошибки в выполненной работе, в представленной речи и презентации. По результатам защиты выносится решение о рекомендации (допуске) ВКР к защите на государственной итоговой аттестации.

7.4 Сформированная в соответствии с требованиями выпускная квалификационная работа переплетается. Отзыв руководителя остается отдельным документом.

Руководитель ВКР подписывает работу и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в учебную часть.

7.5 Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию. Рецензия даётся на полностью законченную, оформленную и переплетенную ВКР, имеющую отзыв руководителя.

Рецензентами могут быть руководящие и педагогические работники образовательных организаций, а также представители предприятий или их объединений (социальные партнеры), назначаемые приказом руководителя образовательной организации.

Рецензия должна включать:

- заключения о соответствии ВКР заданию на нее,
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы,
- оценку степени разработки новых вопросов, теоретической и практической значимости работы,
- оценку выпускной квалификационной работы в целом.

Содержание рецензии доводится до студента не позднее, чем за три дня до защиты ВКР на государственной итоговой аттестации.

Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается. Вопросы, замечания, указанные в отзыве и рецензии должны быть учтены в защитной речи студента.

8. Требования к структуре выпускной квалификационной работе. Правила оформления выпускной квалификационной работы

8.1 Содержание ВКР включает в себя:

- титульный лист; (Приложение 2)
- содержание;
- введение;
- теоретическую часть;
- практическую (экспериментальную) часть;
- заключение (выводы, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов);
- список использованной литературы (не менее 20 источников);

- глоссарий (по желанию студента);

- приложения;

- отзыв (Приложение 3)

- рецензия (Приложение 4)

8.2 ВКР может быть оформлена с помощью следующих видов переплёта:

- переплёт с помощью папки-скоросшивателя;
- переплёт с помощью пластиковой или металлической пружины;
- твёрдый переплёт.

Отзыв руководителя и рецензия остаются отдельными документами.

8.3 Краткая характеристика разделов:

Содержание выпускной квалификационной работы.

Основную часть выпускной квалификационной работы составляют теоретические и практические разделы, разделенные на пункты. Общее количество пунктов, как в теоретической, так и в практической части должно быть не менее трех и не более пяти. Разделы и тема выпускной квалификационной работы не могут называться одинаково. Раздел или пункт не могут иметь название, состоящее из одного слова.

Введение - вступительная часть выпускной квалификационной работы. Объем введения должен быть небольшим – 1,5–2 страницы. Введение к выпускной квалификационной работе в обязательном порядке содержит следующие элементы: актуальность, цель, задачи, объект (структурное подразделение) и предмет (авторское блюдо) выпускной квалификационной работы.

Основная часть ВКР должна состоять из практической и теоретической.

В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе полученной информации, аспектов изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР. Анализируются различные подходы ее

решения, излагается собственная позиция студента. Глава содержит теоретические основы решения вопроса, анализируются методы и методики решения поставленных задач. Показывается значение и важность правильной организации менеджмента на предприятии, системы мотивации и конкурентоспособности предприятия.

При раскрытии *практической части* на основе анализа практического материала, полученного во время преддипломной практики, студенты должны дать краткую характеристику объекта исследования (предприятия или организации), описать организационно - правовую форму предприятия, раскрыть тип организационно-управленческой структуры ее краткую характеристику и должностные обязанности персонала, входящие в структуру.

Дается описание фирменного стиля организации питания (интерьера, одежды персонала, фирменного цвета, логотипа, стилистики оформления информационного обеспечения деятельности и т.д.).

Рассматривается маркетинг предприятия и PR-деятельность (перечень услуг, предлагаемых предприятием, рекламная деятельность, акции, скидочные программы). Анализируется эффективность рекламы и проводимых мероприятий, формируются выводы.

Выявляются сильные и слабые стороны менеджмента предприятия, указываются виды мотивации и стимулирования работников, их эффективность.

Проводится анализ конкурентоспособности предприятия.

Изложение содержания работы должно быть строго логичным. Особое внимание следует обратить на переход от одного раздела к другому. Содержание основной части должно соответствовать тематике дипломной работы.

Заключение подводит итог решения тех задач, которые были поставлены в выпускной квалификационной работе (1 – 2 страницы).

Характеризуют степень и качество выполнения поставленных перед студентами задач. Оно должно быть лаконичным, предметным, направленным на конкретные действия в исследуемом объекте по теме дипломной работы для улучшения показателей своего объекта (предприятия). Студент должен представить, что эти рекомендации будут использованы руководителями объекта исследования и дадут положительный эффект.

Список используемой литературы

Список используемой литературы должен включать не менее 20 источников.

При изучении литературы желательно соблюдать следующие рекомендации:

- начинать следует с литературы, раскрывающей теоретические аспекты изучаемого вопроса - монографий и журнальных статей, после этого использовать инструктивные материалы (используются только действующие инструктивные материалы);
- детальное изучение студентом литературных источников заключается в их конспектировании и систематизации, характер конспектов определяется возможностью использования данного материала в работе - выписки, цитаты, краткое изложение содержания литературного источника или характеристика фактического материала; систематизацию получаемой информации следует проводить по основным разделам выпускной квалификационной работы, предусмотренной планом;
- при изучении литературы необходимо отбирать информацию, которая имеет непосредственное отношение к теме работы; критерием оценки прочитанного является возможность его практического использования в выпускной квалификационной работе;
- необходимо ориентироваться на последние данные: по соответствующей проблеме опираться на самые авторитетные источники, точно указывать, откуда взяты материалы; при отборе фактов из литературных источников нужно подходить к ним критически.

- Подробные требования к структуре ВКР (дипломной работе), правила ее оформления указаны в методических указаниях для выполнения выпускной квалификационной работы студентов по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

В приложении к ВКР должен быть включен материал, представленный в виде схем, таблиц, графиков, а также может быть представлены образцы расчетных формул и иные формы анализа исследуемого материала.

Материал, представленный в ВКР, должен быть подкреплён экономическими расчетами (таблицами, графиками, схемами и т.п.).

9. Защита выпускной квалификационной работы

9.1 Защита ВКР проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО в части требований к результату освоения компетенций, приобретенному практическому опыту, знаниям, умениям, готовности выпускника к профессиональной деятельности

При защите ВКР выпускник демонстрирует:

- уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи;
- умение работать с технологической и нормативной документацией;
- выбор оптимальных технологических операций, параметров и режимов ведения процесса, средств труда;
- умение прогнозировать и оценивать полученный результат;
- владение экономическими, экологическими, правовыми параметрами профессиональной деятельности;
- компетенции по анализу профессиональные задачи и аргументированному их решению в рамках определенных полномочий.

9.2 Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК). В числе присутствующих на ГИА могут быть руководители, консультанты, рецензенты ВКР, преподаватели колледжа, студенты.

9.3 На защиту ВКР в целом отводится до 30 минут.

Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии, и включает: представление студента, публичный доклад студента, чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Студент, при ответе на вопросы членов ГЭК, имеет право пользоваться своей дипломной работой.

Отзыв руководителя и рецензия зачитывается председателем государственной экзаменационной комиссии.

Защита работы проводится в форме публичного доклада, сопровождаемого мультимедийной презентацией (от 10 до 15 слайдов) продолжительностью до 10 минут с последующим обсуждением.

Материал для выступления выбирается самим студентом. Однако следует придерживаться следующей структуры доклада:

- тема работы;
- актуальность;
- цель и основные задачи;
- объект и предмет изучения;
- краткое содержание теоретических вопросов и результатов проведенного анализа;
- основные выводы и практические рекомендации;
- ответы на замечания рецензента.

Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Государственная экзаменационная комиссия состоит из 6 человек.

На заседания государственной экзаменационной комиссии представляются:

- ФГОС СПО по специальности;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»;

приказ по колледжу «О проведении государственной итоговой аттестации выпускников и утверждении состава Государственных экзаменационных комиссий для проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам подготовки специалистов среднего звена в 2022-2023 учебном году»;

- программа ГИА;
- приказ директора колледжа о допуске студентов к ГИА;

- зачетные книжки студентов;
- выполненные выпускные квалификационные работы с отзывом руководителя и рецензией;
- сведения об успеваемости студентов по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, преддипломной практике в соответствии с учебным планом по специальности;
- при наличии: отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы, характеристики с мест прохождения практики.
- оценочный лист члена государственной экзаменационной комиссии;
- протоколы аттестационных испытаний.

Кабинет, где проходит защита ВКР, должен быть оснащен мультимедийными средствами для презентации результатов выпускной квалификационной работы.

9.4 Решения государственной экзаменационной комиссии о результатах аттестации принимаются на закрытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии большинством голосов членов комиссии.

9.5. При определении окончательной оценки по защите ВКР учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу ВКР;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Членами ГЭК учитывается качество и оформление ВКР, грамотность, содержание доклада, теоретическую и практическую подготовку студента. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом. Протоколы подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

10. Критерии оценивания выпускной квалификационной работы

10.1. Целью оценивания уровня и качества подготовки выпускников в части требований к результату освоения компетенций, знаниям, умениям, готовности выпускника к профессиональной деятельности разрабатывается фонд оценочных средств (ФОС),

10.1.1 Оценки «отлично» заслуживает выпускная квалификационная работа, в которой дано:

- всестороннее освещение выбранной темы в тесной взаимосвязи с практикой и современностью, а студент показал умение работать с основной литературой и нормативными документами;
- глубокое знание специальной литературы по рассматриваемой проблеме;
- самостоятельные суждения (или расчеты), имеющие принципиальное значение для разработки темы;
- аргументированные теоретические обобщения и изложение собственного мнения по рассмотренным вопросам;
- продемонстрировано умение работать с нормативными документами и иными источниками информации;
- приведен подробный анализ исследуемого объекта/структуры/процесса, аргументировано изложено собственное мнение по рассмотренным вопросам;
- итоговые выводы обоснованы, четко сформулированы, соответствуют задачам исследования;
- даны практические рекомендации по повышению эффективности и качества работы исследуемой структуры/объекта/процесса;
- изложение текста работы отличается логичностью, смысловой завершенностью;
- высокий уровень оформления ВКР и ее презентация при защите.

10.1.2 Оценки «хорошо» заслуживает выпускная квалификационная работа, которая отвечает основным требованиям. При этом обнаруживается, что студент обстоятельно владеет материалом, однако не на все вопросы дает исчерпывающие и аргументированные ответы.

10.1.3 Выпускная квалификационная работа оценивается на «удовлетворительно», когда в ней в основном соблюдаются общие требования, предъявляемые к выпускной квалификационной работе. Автор работы владеет материалом, однако допустил существенные недочеты в оформлении и содержании. Его ответы на вопросы поверхностны, не отличаются глубиной и аргументированностью.

10.1.4 «Неудовлетворительно» оценивается выпускная квалификационная работа, которая:

- содержит грубые теоретические ошибки, поверхностную аргументацию по основным положениям темы;
- вместо теоретического освещения вопросов, подтвержденного анализом обработанного первичного материала, приводятся поверхностные описания фактов или примеров;
- не содержит практических выводов и рекомендаций;
- студент не знает содержания работы и не может дать ответы на поставленные вопросы

Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются (приложение №2). В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации, примечания (особые мнения членов ГЭК).

Результаты аттестационных испытаний объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии. Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации, прошедшим итоговую государственную аттестацию, и выдаче соответствующего документа об образовании и о квалификации объявляется приказом директора колледжа.

По результатам государственной итоговой 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.

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

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.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

10.2. Хранение выпускных квалификационных работ

Выполненные ВКР хранятся после их защиты на кафедре профессионального цикла или в специально оборудованном помещении колледжа. Срок хранения определяется в соответствии с Перечнем типовых управленческих документов, образующихся в деятельности организаций, с указанием сроков хранения*. Рекомендуемый срок хранения - в течение пяти лет после выпуска студентов из колледжа.

Списание ВКР оформляется соответствующим актом.

Лучшие работы ВКР, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в предметно-цикловых комиссиях.

По запросу предприятия, учреждения, образовательной организации директор колледжа имеет право разрешить снимать копии ВКР выпускников.

10.3. Кадровое обеспечение ГИА

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

Требование к квалификации руководителей дипломных проектов от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

Примерные темы выпускных квалификационных работ
по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»
2022-2023 г.

1. Проект организации выездного мероприятия по типу фуршет, посвящённого Дню города на 50 человек
2. Проект организации мероприятия «Воскресный детский бранч» на 10 человек в предприятиях ресторанной индустрии города.
3. Проект организации обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами 40 туристов из Белоруссии.
4. Проект организации банкета «Кофе-брейк» на 40 человек во время конференции «Новых информационных технологий».
5. Проект организации мероприятия гастрономического ужина региональной кухни на 15 человек в индустрии гостеприимства.
6. Проект организации мероприятия «Дипломатический прием» на 20 человек в индустрии гостеприимства.
7. Проект организации делового завтрака на 10 человек в ресторане при гостинице.
8. Проект организации мероприятия «Банкета – чай» для 12 человек в предприятиях питания города.
9. Проект организации мероприятия тематического банкета по случаю праздника «День народного единства» на 40 человек в индустрии гостеприимства.
10. Проект организации банкета с полным обслуживанием официантами на 25 человек.
11. Проект организации банкета «Свадьба» на 50 человек в предприятиях ресторанной индустрии города.
12. Проект организации банкета на 35 человек по случаю Юбилея (70 лет) в предприятиях город
13. Проект организации мероприятия «Школьный выпускной бал» для 50 человек в предприятиях ресторанной индустрии города.
14. Проект организации обеда для 30 участников делегации иностранных туристов из Средней Азии.
15. Проект организации питания 60 участников научной конференции в ресторане при гостинице.
16. Проект организации вечера посвященного Дню воссоединения Крыма с Россией на 40 человек в предприятиях ресторанной индустрии города.
17. Проект организации мероприятия «Масленица» на 30 человек в предприятиях ресторанной индустрии города.
18. Проект организации мероприятия «Ужин» для 10 участников китайской делегации.
19. Проект организации банкета посвященного Дню Победы на 25 человек.
20. Проект организации мероприятия выпускного вечера для 60 выпускников университета.
21. Проект организации мероприятия «Обед» для 20 участников иранской делегации.
22. Проект организации выездного мероприятия посвящённого Дню учителя для работников колледжа ресторанного сервиса и торговли.
23. Проект организации питания и обслуживания 20 российских туристов из Крыма.
24. Проект организации выездного мероприятия банкет «Коктейль-фуршет» на 70 человек.
25. Проект организации банкета с полным обслуживанием официантами «Прием у губернатора» на 15 человек.
26. Проект организации питания для 10 туристов из Аргентины в ресторане при гостинице
27. Проект организации «Вегетарианский вечер» в предприятиях ресторанной индустрии города.
28. Проект организации обслуживания официального банкета-ужина для 20 бизнесменов из Азербайджана.
29. Проект организации обслуживания банкета «8 марта» на 20 человек в предприятиях ресторанной индустрии города.
30. Проект организации тематического банкета на 16 человек по случаю Дня Святого Валентина.

31. Проект организации обслуживания гастрономического вечера «В гостях у атамана» на 13 человек.
32. Проект организации обслуживания приема «Бокал шампанского» на 50 человек
33. Проект организации обслуживания приема банкета - чай на 10 человек, по случаю визита официального представителя из Китая.
34. Проект организации обслуживания банкета коктейль-фуршет на 80 человек, посвященный празднику «День России».
35. Проект организации обслуживания обеда для туристов по типу шведского стола на 28 человек в ресторане при гостинице.

Приложение 2

**ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»
Кафедра профессионального цикла**

Допущена к защите перед
Государственной экзаменационной
комиссией
Зам. директора колледжа по учебной работе
А.М.Тазов
(подпись)
« » 2 г

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ (ДИПЛОМНАЯ) РАБОТА

(полное наименование темы)

(Фамилия, имя, отчество обучающегося)

Специальность 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

Руководитель: _____
(должность) (подпись) (Ф. И.О.)

Рецензент: _____
(должность) (подпись) (Ф. И.О.)

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

«Утверждаю»

Заведующий кафедрой профессионального
циклаВеденеева Л.В.

(подпись) (Ф.И.О.)

« ____ » _____ 2023 __ г.

ДИПЛОМНОЕ ЗАДАНИЕСтуденту _____
(Фамилия, имя, отчество студента)

Гр. _____ специальность _____

Руководитель _____

(должность, фамилия, имя, отчество)

Тема работы _____

Целевая установка _____

3. Основные вопросы, подлежащие разработке (исследованию) _____

4. Срок окончания работы « ____ » _____ 20 __ г.

Основная рекомендуемая литература: (согласно приложению).

1. _____
2. _____
3. _____

Срок представления законченной работы:

Студент _____

Руководитель работы _____

Зав.кафедрой КПЦ _____ « ____ » июня 2023 __ г.

Дополнительные указания:

При прохождении преддипломной практики на предприятии необходимо собрать следующие материалы:

1. Исходные данные для анализа по теме дипломной работы _____
2. Краткую характеристику предприятия (организации) _____
3. Изучить должностные инструкции _____
4. Изучить нормативные документы _____
5. Изучить логистическую систему предприятия (организации) и её элементы _____

Руководитель работы _____

ОТЗЫВ

руководителя о качестве выполнения выпускной квалификационной работы выпускника
ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

ФИО выпускника _____
(Фамилия, имя, отчество)

Группа _____

Специальность _____

Тема _____

Объем ВКР: _____

Проявленная дипломником самостоятельность при выполнении дипломной работы. Плавность, дисциплинированность в работе. Умение пользоваться литературным материалом. Способность решать производственные задачи на базе достижений науки, техники и делать выводы и предложения.

Перечень положительных качеств ВКР _____

Перечень основных недостатков ВКР (если они имели место) _____

Характеристика общетехнической и специальной подготовки дипломника (пояснительная записка) _____

Заключение и предлагаемая оценка ВКР _____

Дипломная работа заслуживает оценки _____

Место работы и должность руководителя дипломной работы _____

Руководитель: _____
(должность) (подпись) (Ф. И.О.)

« » 20 ____ г.

**Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
(ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»)**

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу студента

специальности _____, гр. _____ по

выполненную на тему: _____

1. *Актуальность, новизна.* Выпускная квалификационная работа раскрывает тенденции

проблем _____. Изучение
актуальной в связи с тем, что _____ Тема является весьма

2. *Оценка содержания работы.* Содержание разделов и подразделов соответствует названиям пунктов плана. Содержание работы выстроено в соответствии с требованиями, предъявляемыми к выпускной квалификационной работе. Содержание состоит из введения, двух глав, заключения, а также списка использованных источников.

3. *В теоретической главе раскрыты*

Во второй главе _____

Студент продемонстрировал внимательность, объективность, умение анализировать, делать выводы.

Студент применил методы _____

4. *Отличительные положительные стороны работы.* Студент наиболее точно выявил тенденции

он отметил _____,
вынес ряд рекомендаций _____

(Автор выпускной квалификационной работы показал способность формулировать собственную точку зрения по рассматриваемой проблеме. Сформулированные в работе выводы достаточно обоснованы.)
Работа выстроена логически грамотно, с соблюдением правил оформления, с использованием научного стиля.

5. *Практическое значение работы и рекомендации по внедрению.* Выявленные автором тенденции развития могут быть использованы

6. *Недостатки и замечания по работе.* _____ Существенных недостатков в проекте не обнаружено/ работа имеет некоторые недостатки.

7. *Рекомендуемая оценка работы.* Выпускная квалификационная работа

_____ полностью соответствует/ не соответствует
требованиям, предъявляемым к квалификационным работам,
и заслуживает оценки _____

Работа выполнена в соответствии с рекомендациями и требованиями по оформлению выпускных квалификационных работ.

Рецензент _____

М.П. (фамилия, имя, отчество, звание, ученая степень, должность, место работы)

Дата: _____

Подпись: _____

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»**

ПРОТОКОЛ

« _____ » _____ 20 _____

№ 1

Заседание государственной экзаменационной комиссии № 5

Специальность:

Форма обучения:

Уровень подготовки:

ПРИСУТСТВОВАЛИ: Председатель ГЭК
 Зам. председателя ГЭК
 Секретарь ГЭК
 Члены ГЭК

Повестка дня: Оценить знания и умения студентов очной и заочной форм обучения в процессе защиты выпускной квалификационной работы по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

ХОД ЗАСЕДАНИЯ

1. Отвечал студент: _____ группы
Тема ВКР: _____

Заключение руководителя: оценка

Заключение рецензента: оценка

На вопросы, заданные членами комиссии, были получены исчерпывающие ответы

Комиссия решила, что студент _____ за выполнение и защиту выпускной квалификационной работы заслуживает оценку _____

2. Отвечал студент: _____ группы
Тема ВКР: _____

Заключение руководителя: оценка

Заключение рецензента: оценка

На вопросы, заданные членами комиссии, были получены полные ответы

Комиссия решила, что студент _____ за выполнение и защиту выпускной квалификационной работы заслуживает оценку _____

Тд.

По повестке дня

ПОСТАНОВИЛИ:

1. На основании полученных результатов защиты выпускных квалификационных работ государственная экзаменационная комиссия постановила: присвоить квалификацию и выдать диплом о среднем профессиональном образовании с отличием следующим студентам:

№	Группа	ФИО студента (полностью)	Оценка за ВКР	Присвоена квалификация
1.				

2. На основании полученных результатов защиты выпускных квалификационных работ государственная экзаменационная комиссия постановила: присвоить квалификацию и выдать диплом о среднем профессиональном образовании без отличия следующим студентам:

№	Группа	ФИО студента (полностью)	Оценка за ВКР	Присвоена квалификация
1.				

Особое мнение членов комиссии:

Не высказано

Начало работы ГЭК: _____

Окончание работы ГЭК: _____

Приложение 7

Лист регистрации ознакомления
С Программой государственной итоговой аттестации выпускников
по программе среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена
43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»
на 2022-2023 учебный год

№	Фамилия, Имя, Отчество студента	Подпись студентов
1		
2		
3		
т.д.		

Приложение 7

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

№ п/п	Показатели	Всего		Форма обучения							
				Очная		Очно-заочная (вечерняя)		Заочная		Экстернат	
		кол-во	%	кол-во	%	кол-во	%	кол-во	%	кол-во	%
1.	Окончили образовательное учреждение СПО										
2.	Допущены к защите										
3.	Принято к защите выпускных квалификационных работ										
4.	Защищено выпускных квалификационных работ:										
5.	Оценки:										
	отлично										
	хорошо										
	удовлетворительно										
	неудовлетворительно										
6.	Средний балл										
7.	Количество выпускных квалификационных работ, выполненных:										
7.1.	по темам, предложенным студентами										

[illegible]

Приложение 8

Общие результаты подготовки студентов
по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

[illegible]

Всего	Форма обучения			
	Очная	Очно- заочная (вечерняя)	Заочная	Экстернат

КОЛ- ВО	%	КОЛ- ВО	%	КОЛ-ВО	%	КОЛ- ВО	%	КОЛ-ВО	%
------------	---	------------	---	--------	---	------------	---	--------	---

1.	Окончили образовательное учреждение СПО								
2.	Количество дипломов с отличием								
3.	Количество дипломов с оценками "отлично" и "хорошо"								
4.	Количество выданных академических справок								

[illegible][illegible][illegible]