

УТВЕРЖДАЮ

ГБПОУ «Московский колледж управления,
гостиничного бизнеса и информационных
технологий “Царицыно”



Н.Н.Седова

«17» ноября 2022 г.

Председатель ГЭК
Д.П. Карманов

РАССМОТРЕНО

Методическим Советом ГБПОУ
«Московский колледж управления,
гостиничного бизнеса и информационных
технологий “Царицыно”
«17» ноября 2022 г.,

Протокол № 2

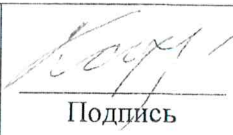
**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по специальности
43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»
общественном питании
на базе основного общего образования
на 2022 – 2023 учебный год**

Москва
2022

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
города Москвы
«Московский колледж управления, гостиничного бизнеса
и информационных технологий «Царицыно»
(ГБПОУ Колледж «Царицыно»)

Программа Государственной итоговой аттестации
по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**
согласована

с Председателем Государственной экзаменационной комиссии:

Карманов Д.П.	-	Генеральный директор, ООО «Восход Плюс» ресторан «Сварня»	 Подпись
---------------	---	---	---

«26» декабря 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы государственной итоговой аттестации (ГИА)	3
2	Объем времени, отведенные на подготовку дипломных работ	4
3	Объем времени, отведенный на сдачу Демонстрационного экзамена	4
4	Разработка тематики дипломных работ	5
5	Основные функции руководителя дипломных работ	5
6	Рецензирование дипломных работ	6
7	Защита дипломных работ	7
8	Прохождение демонстрационного экзамена по стандартам По стандартам Агентства развития навыков и профессий « Молодые профессионалы» Россия	7
9	Принятие решений ГИА	8
10	Порядок хранения выполненных дипломных работ.	8
Приложения		
	Примерные темы дипломных работ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» (Приложение 1)	9
	Соответствие профессиональных компетенций видам профессиональной деятельности (Приложение 2)	23
	Критерии оценки дипломных работ (Приложение 3)	25
	Результаты защиты дипломных работ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» (Приложение 4)	31
	Общие результаты подготовки выпускников по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» (Приложение 5)	32

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.

1.1. Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года, Приказом Министерства просвещения России от 08.11.2021 №800 (ред. от 05.05.2022) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, Приказ Министерства просвещения России от 01.09.2022 № 796 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования", Приказом Министерства просвещения России от 14.10.2022 № 906 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов», Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 года № 1552 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2016г., регистрационный №44974) (далее – ФГОС СПО), Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1552 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» ((зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2016г., регистрационный №44974), Распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 года «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»; Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Агентства развития навыков и профессий «Молодые профессионалы» (приказ от 31.01.2019 № 31.01.2019-1 в редакции приказа от 31.05.2019 № 31.05.2019-5), Уставом и локальными актами ГБПОУ Колледжа «Царицыно».

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»: менеджер.

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности для специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» на базе основного общего образования.

1 Общие положения

1.1 Формами государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» являются:

выполнение и защита выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы;

государственный экзамен, в виде демонстрационного экзамена по стандартам Агентства развития навыков и профессий «Молодые профессионалы» **по компетенции «Ресторанный сервис» по КОД 1.3.**

- 1.2 Основными задачами дипломной работы является:
- самостоятельная научно-исследовательская работа студента, выполняемая студентом на выпускном курсе,
 - систематизация, закрепление и совершенствование полученных студентом знаний, профессиональных, учебно-исследовательских умений, анализ фактического материала;
 - обоснование актуальности и практической значимости выводов, изложенных в дипломной работе;
 - умение оформления дипломной работы с соблюдением необходимых требований;
 - отражение современного уровня развития отрасли гостеприимства в соответствии с социальным заказом общества и государства, а также организаций, заинтересованных в разработке предложенной тематики дипломной работы;
- 1.3 Демонстрационный экзамен проводится с целью определения у выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности в соответствии со стандартами Агентства развития навыков и профессий «Молодые профессионалы».
- 1.4 Дипломная работа выполняется как индивидуально, так и группой студентов. Дипломная работа оформляется в соответствии с Методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты дипломной работы, утвержденными учебно-методическим отделом колледжа 13.02.20 г.
- 1.5 Участие в демонстрационном экзамене по компетенции «Ресторанный сервис» по КОД 1.3. является индивидуальным.

2 Объем времени, отведенные на подготовку дипломных работ, и сроки проведения предзащиты и защиты

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» объем времени на отбор материала к дипломным работам, проведение исследований, анализ фактического материала соответствует объему времени, отведенному на преддипломную практику- 4 недели (с 17 апреля 2023 г. по 14 мая 2023 г.).

- 2.1 Предзащита дипломных работ не является обязательной для всех студентов, а проводится по инициативе и предложению Кафедры сервиса на заседаниях рабочих групп кафедры не позднее, чем за 2 недели до защиты дипломных работ по графику, утвержденному руководителем учебно-методического отдела.
- 2.2 Объем времени на подготовку и проведение защиты дипломных работ составляет 6 недель (с 18 мая 2023 г. по 28 июня 2023 г.).
- 2.3 Сроки проведения защиты дипломных работ с 15 июня 2023 г. по 28 июня 2023 г.

3 Объем времени, отведенный на сдачу Демонстрационного экзамена по стандартам Агентства развития навыков и профессий «Молодые профессионалы»

- 3.1 Для демонстрационного экзамена по стандартам Агентства развития навыков и профессий «Молодые профессионалы» на выполнение заданий отводится количество часов, указанных в выбранном комплекте оценочной документации (далее – КОД) по компетенции «Ресторанный сервис» по КОД 1.3.

3.2 Сроки проведения демонстрационного экзамена с 18 мая 2023 года по 28 июня 2023 года.

4 Разработка тематики дипломных работ, порядок и сроки утверждения тематики дипломных работ, закрепление тем дипломных работ, сроки выполнения дипломных работ, дополнительные условия.

4.1 Темы дипломных работ разрабатываются преподавателями колледжа по возможности совместно со специалистами других образовательных учреждений, организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются на заседании Кафедры сервиса; утверждаются на методическом совете колледжа после предварительного заключения работодателей. Тема дипломной работы может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

4.2 Тематика дипломных работ должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППСЗ (приложение 1).

4.3 Закрепление за студентами направлений исследований и утверждение тем дипломных работ, руководителей и консультантов дипломных работ, оформляется приказом директора колледжа по личному заявлению студента не позднее 1 февраля 2023 г.

4.4 На выполнение и завершение дипломных работ в соответствии с государственными требованиями по специальности отводится 4 недели календарного времени согласно учебному плану колледжа.

4.5 Объем индивидуально выполненной дипломной работы должен быть не менее 45-50, но не более 100 страниц печатного текста без приложений. Оформление дипломной работы проводится в соответствии с рекомендациями по оформлению дипломных работ, разработанными колледжем, и оценивается с учетом критериев (приложение 3).

4.6 Дипломная работа может быть логическим продолжением курсовой работы/ проекта, идеи и выводы которого реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне. Курсовая работа/ проект может быть использован в качестве составной части (раздела, главы) дипломной работы.

5 Основные функции руководителя дипломных работ; сроки выдачи индивидуальных заданий на выполнение дипломных работ; порядок проведения консультаций, дополнительные условия руководства подготовкой и защитой дипломной работы

5.1 Руководителю дипломных работ на консультации по выполнению дипломных работ на каждого студента предусматривается не более 12 академических часов сверх сетки часов учебного плана. К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 8 студентов по одной профессиональной образовательной программе. Кроме основного руководителя могут быть назначены консультанты по отдельным частям (вопросам) дипломной работы, оплата работы которых производится по представлению руководителя дипломной работы в пределах объема времени, отведенного на консультации по выполнению дипломной работы.

5.2 Основными функциями руководителя дипломных работ являются:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения дипломной работы;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы (назначение и задачи, структура и объем работы, принципы

разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей дипломной работы);

- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения дипломной работы;
- подготовка письменного отзыва на дипломную работу с указанием соблюдения сроков выполнения работы, степени самостоятельности отбора материала, выполнения и разработки разделов дипломной работы, качество проведения исследования или выполнения практической части.

5.3 Основными функциями консультанта дипломной работы являются:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения дипломной работы в части содержания консультируемого вопроса;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;
- контроль хода выполнения дипломной работы в части содержания консультируемого вопроса.

5.4 Консультации по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломных работ проводятся руководителем и консультантами в соответствии с индивидуальными графиками консультаций, оформление консультаций руководителем и консультантами производится в журнале консультаций по выполнению и защите дипломных работ.

5.5 По завершении дипломной работы руководитель ее подписывает и вместе с письменным отзывом передает в учебную часть не позднее, чем за 10 дней до защиты для получения рецензии.

5.6 Общее руководство и контроль хода выполнения дипломных работ осуществляет руководитель учебно-методического отдела, промежуточный контроль выполнения дипломных работ осуществляют руководители дипломных работ, заведующие отделениями, тьюторы, заведующие кафедрами.

6 Рецензирование дипломных работ

6.1 Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из организаций, предприятий, владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ.

6.2 Рецензенты дипломных работ назначаются приказом директора колледжа не позднее одного месяца до защиты дипломных работ, на рецензирование дипломная работа сдается не позднее 10 дней до защиты.

6.3 Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии содержания дипломной работы заявленной теме;
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;
- оценку степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы;
- оценку дипломной работы по пятибалльной шкале.

6.4 На рецензирование одной дипломной работы предусмотрено не менее 3, но не более 5 академических часов сверх сетки часов учебного плана.

- 6.5 Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за 3 дня до защиты дипломной работы.
- 6.6 Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.
- 6.7 УМО отделения при наличии положительного отзыва руководителя и рецензии решает вопрос о допуске студента к защите и передает дипломные работы в государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за 3 дня до начала государственной итоговой аттестации.

7 Защита дипломных работ

7.1 На основании приказа директора колледжа о допуске к защите дипломных работ допускается выпускник, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по основной профессиональной образовательной программе специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Основанием издания приказа о допуске к защите дипломной работы является: зачетные\экзаменационные ведомости уровня освоения дисциплин (оценок), ведомости оценок и документы, подтверждающие освоение компетенций при прохождении всех видов практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности, включенных в программу ГИА

(приложение 2)

7.2 На защиту предоставляются:

- электронная версия дипломной работы, по запросу членов ГЭК может быть представлен подлинник ВКР,
- отзыв руководителя,
- рецензия,
- презентация доклада выпускника,
- зачетная книжка выпускника,
- приказы о допуске выпускника к защите, о закреплении тем дипломных работ, о назначении руководителей и консультантов, перечень видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций, критерии оценки работ.

7.3 Защита дипломных работ проводится на открытом заседании государственных экзаменационных комиссий (ГЭК). На защиту дипломной работы отводится до одного академического часа на одного студента. Регламент защиты определяется ГЭК в зависимости от типа дипломной работы. Может быть предусмотрено выступление рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

8 Прохождение демонстрационного экзамена по стандартам Агентства развития навыков и профессий «Молодые профессионалы»

- 8.1 На демонстрационный экзамен допускается выпускник, обладающий знаниями, умениями и навыками в соответствии со спецификацией стандарта по компетенциям, проверяемым в рамках комплектов оценочной документации. Спецификации стандарта компетенции «Ресторанный сервис» приведены в выбранном КОД.
- 8.2 Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (далее – КОД), представляющих собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методики проведения оценки экзаменационных работ.

- 8.3 Результаты выполнения заданий по выбранному КОД переводятся в пятибальную систему оценки в соответствии с рекомендованной Агентством развития навыков и профессий «Молодые профессионалы» шкалой.

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00 % - 19,99 %	20,00 % - 49,99 %	50,00 % - 69,99 %	70,00 % - 100,00 %

- 8.4 Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых Агентством развития навыков и профессий «Молодые профессионалы», осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену при условии принятия образовательной организацией соответствия компетенции содержанию образовательной программы.

9 Принятие решений ГЭК

- 9.1 Итоговая оценка по защите дипломной работы выставляется на основании критериев оценки дипломных работ, указанных в приложении 3, а также при выставлении оценки учитываются: доклад выпускника, оценка рецензента, отзыв руководителя, ответы на вопросы членов ГЭК.
- 9.2 Выпускники, не проходившие государственную итоговую аттестацию по уважительной или неуважительной причине, могут пройти государственную итоговую аттестацию повторно в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации, утвержденным методическим советом колледжа.
- 9.3 Лучшие дипломные работы, представляющие учебно-методическую ценность, отмеченные членами ГЭК, могут быть рекомендованы к внедрению, к изданию в сборниках лучших работ студентов и выпускников колледжа, а также к использованию в качестве учебных пособий колледжа.
- 9.4 Решение государственной экзаменационной комиссии об освоении основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» и присвоении квалификации **менеджер** оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве Колледжа.
- 9.5 Результаты ГИА оформляются в приложениях 4, 5.

10 Порядок хранения выполненных дипломных работ.

Дипломные работы выполняются в электронном формате и хранятся в соответствии с Положением ГБПОУ Колледж «Царицыно» «О порядке хранения в архивах информации о результатах освоения обучающимися образовательных программ и о поощрении обучающихся на бумажных и (или) электронных носителях».

Приложение 1

**Тематика дипломных работ
по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

№ П/П	Тема дипломной работы	Соответствие темы одному или нескольким профессиональным модулям ОПОП	Предполагаемый руководитель
1.	Анализ эффективности организации труда в организациях общественного питания	ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	Юн Е.В.
2.	Пути повышения эффективности системы мотивации труда персонала на примере организаций общественного питания	ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	Юн Е.В.
3.	Оценка эффективности программ профессионального обучения и развития персонала на предприятиях общественного питания Или	ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	Юн Е.В.
4.	Управление конфликтами и пути их разрешения в организациях общественного питания	ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	Юн Е.В.
5.	Разработка рекомендаций по совершенствованию системы обслуживания клиентов в ресторанах высшего класса	ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	Юн Е.В.
6.	Анализ методов и стилей управления персоналом в организациях общественного питания	ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	Юн Е.В.
7.	Формирование корпоративной культуры организации как условие повышения конкурентоспособности организации общественного питания	ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	Юн Е.В.
8.	Исследование социально-психологического климата в коллективе и его влияния на эффективность деятельности предприятия общественного питания	ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	Юн Е.В.
9.	Оценка и анализ классификации и требований к персоналу в организациях общественного питания	ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	Юн Е.В.
10.	Разработка рекомендаций по повышению качества обслуживания гостей в организациях общественного питания	ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	Юн Е.В.
11.	Анализ рекламной деятельности и пути повышения ее эффективности на современном предприятии питания ...	ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Ткачук А.А

12.	Анализ и перспективы развития ресторанной отрасли города Москвы: новые современные форматы предприятий питания.	ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Ткачук А.А
13.	Анализ современных способов продаж продукции и услуг ресторана на примере...	ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Ткачук А.А
14.	Анализ и разработка мотивационных программ для эффективного управления человеческими ресурсами в ресторанном бизнесе на примере ...	ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Ткачук А.А
15.	Анализ современных методов планирования на предприятиях питания на примере ...	ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Ткачук А.А
16.	Анализ систем мотивации персонала на современных предприятиях питания и пути их улучшения на примере...	ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Ткачук А.А
17.	Разработка программ лояльности и клиентоориентированности для повышения продаж в ресторане на примере ...	ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Ткачук А.А
18.	Анализ конкурентоспособности современного предприятия питания на примере ...	ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Ткачук А.А
19.	Анализ современных рекламных технологий как способа продвижения ресторана на примере	ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Ткачук А.А
20.	Анализ эффективности продвижения предприятия питания посредством социальных сетей на примере...	ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Ткачук А.А
21.	Пути разрешения конфликтных ситуаций в управлении персоналом организации на примере гостиницы/ресторана	ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания.	Кожина М.А.
22.	Анализ и пути совершенствования мотивации трудовой деятельности в организации	ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	Кожина М.А.
23.	Технология успеха в ресторанном бизнесе	ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	Кожина М.А.

24.	Совершенствование PR в ресторанном бизнесе и оценка его эффективности	ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	Кожина М.А.
25.	Влияние корпоративной культуры на эффективность деятельности предприятия гостиничного бизнеса(отель, ресторан)	ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	Кожина М.А.
26.	Анализ эффективности внедрения новейших форм технологического оборудования для приготовления напитков на примере кофейни Кофикс	ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	Кожин К.С.
27.	Организация эффективной работы службы обслуживания в номерах 5* отеля	ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	Кожин К.С.
28.	Разработка предложений по внедрению стандартов Worldskills в процессы работы бармена на примере бара «...»	ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	Кошелева А.Ф.
29.	Повышение эффективности работы кофейни, путем внедрения стандартов Worldskills в организацию работы «бариста» на примере «...»	ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	Кошелева А.Ф.
30.	Разработка предложений по внедрению молекулярной миксологии в барах на примере «...»	ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	Кошелева А.Ф.
31.	Разработка бизнес – плана по созданию передвижной кофейни.	ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	Кошелева А.Ф.
32.	Создание коктейльной карты на основе инновационных технологий приготовления смешанных напитков на примере «...» для повышения эффективности работы предприятия	ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	Кошелева А.Ф.
33.	Анализ роли личности бар – менеджера в успешном становлении и развитии бара на примере «...»	ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	Кошелева А.Ф.
34.	Анализ эффективности внедрения новейших форм технологического оборудования для приготовления смешанных напитков в баре «...»	ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	Кошелева А.Ф.
35.	Создание кофейной карты на основе альтернативных методов приготовления и подачи горячих напитков на примере «...»	ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	Кошелева А.Ф.

36.	Бизнес-план открытия пилотного проекта сети кафе-пекарен шаговой доступности в спальных районах	ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Плахова Е.В.
37.	Бизнес-план открытия ПОП (кафе, ресторана, кондитерской, бара, кофейни) в условиях пандемии	ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Плахова Е.В.
38.	Бизнес-план открытия ретро-ресторана – поезда	ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Плахова Е.В.
39.	Бизнес-план открытия молодежного кафе	ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Плахова Е.В.
40.	Бизнес-план открытия эко-ресторана	ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Плахова Е.В.
41.	Формирование конкурентной стратегии ресторана на основе изучения современных трендов и тенденций в ресторанной индустрии	ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Плахова Е.В.

Приложение 2

Соответствие профессиональных компетенций видам профессиональной деятельности

Квалификация: менеджер

Вид профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции
<ul style="list-style-type: none">• 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.	<p>Организация питания в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС). 	<p>ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.</p> <p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p> <p>Организация обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p> <p>ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p> <p>ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p> <p>ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p> <p>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p> <p>ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.</p> <p>ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.</p> <p>Контроль качества продукции и услуг общественного питания.</p> <p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p> <p>ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.</p>
---	---

--	--

Приложение 3

Критерии оценки дипломной работы

Критери и	показатели			
	Оценки « 2 - 5»			
	«неудовлетворительн о»	«удовлетворительно »	«хорошо»	«отлично»

<p style="text-align: center;">актуальность</p>	<p>Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)</p>	<p>Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах–проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе</p>	<p>Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы)</p>	<p>Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе</p>
<p style="text-align: center;">Логика работы</p>	<p>Содержание и тема работы плохо согласуются между собой</p>	<p>Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы</p>	<p>Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого</p>	<p>Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы</p>

сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков
Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников	Автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы	Автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором научный руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в дипломной работе
	Оформление	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок	Представленная дипломная работа имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок
литература	Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Защита работы</p>	<p>Автор совсем не ориентируется в терминологии работы</p>	<p>Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГАК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко</p>	<p>Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.)</p>	<p>Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.)</p>
--	--	---	--	---

Оценка работы	<p>Оценка «2 » ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть дипломной работы не выполнена</p>	<p>Оценка «3 » ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть дипломной работы выполнена некачественно</p>	<p>Оценка «3 » ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности и при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть дипломной работы выполнена некачественно</p>	<p>Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть дипломной работы выполнена качественно и на высоком уровне</p>
---------------	---	---	---	--

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

№ п/п	Показатели	Всего		Форма обучения			
		Кол- во	%	очная		заочная	
				Кол- во	%	Кол- во	%
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Окончили ОУ						
2	Допущены к защите						
3	Принято к защите дипломных работ						
4	Защищено дипломных работ						
5	Получили оценки:						
	- отлично						
	- хорошо						
	- удовлетворительно						
	- неудовлетворительно						
6	Средний балл						
7	Количество дипломных работ, выполненных						
	- по темам, предложенным обучающимися						
	- по заявкам организаций						
	- в области поисковых исследований						
8	Количество дипломных работ рекомендованных:						
	- к опубликованию						
	- к внедрению						

Директор колледжа _____ / Седова Н.Н.

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

№ п/п	Показатели	Всего		Форма обучения			
		Кол- во	%	очная		заочная	
				Кол- во	%	Кол- во	%
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Окончили ОУ						
2	Количество дипломов с отличием						
3	Количество дипломов с оценками «хорошо» и «отлично»						
4	Количество выданных академических справок						