

УТВЕРЖДЕНО

Методическим советом ГБПОУ
«Московский колледж управления,
гостиничного бизнеса и
информационных технологий
«Царицыно»
«19» декабря 2018 г.

Протокол № 2

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБПОУ
«Московский колледж
управления, гостиничного
бизнеса и информационных
технологий «Царицыно»



Седова Н.Н.
« 21 » декабря 2018 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» на 2018/2019 учебный год

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования (постановление Правительства РФ от 18 июля 2008 N543), Приказом Минобрнауки от 16 августа 2013 №968 « Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС по

специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, Уставом Колледжа «Царицыно», Порядком проведения государственной (итоговой) аттестации студентов, завершающих освоение по программам среднего профессионального образования базовой подготовки в ГБПОУ «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно».

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на 2018/19 учебный год.

1. Общие положения

1.1. Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» является выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

1.2 Основными задачами выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работе;

- умение оформления выпускной квалификационной работы с соблюдением необходимых требований;

- отражение современного уровня развития науки, производства и соответствие социальному заказу общества, в том числе организаций, заинтересованных в разработке предложенной тематики выпускной

квалификационной работы;

1.3 Выпускная квалификационная работа может быть 2 типов:

- дипломная работа, выполняемая индивидуально;

- дипломный проект (бизнес- план), выполнение которого допускается индивидуально или группой студентов.

2. Объем времени, отведенные на подготовку ВКР, и сроки проведение предзащиты и защиты

2.1 В соответствии с учебным планом специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании объем времени на отбор материала к

ВКР, проведение исследований, анализ фактического материала соответствует объему времени, отведенному на стажировочную практику –

4 недели (с «22» апреля по «19» мая 2019 г.)

2.2 Предзащита ВКР 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 ВКР по графику, утвержденному заместителем директора по УМР.

2.3 Объем времени на подготовку и проведение защиты ВКР составляет 6 недель (с «20» мая по «30» июня 2019 г.).

2.4 Сроки проведения защиты ВКР - с «17» июня 2019 г. по «30» июня 2019 г.

3. Разработка тематики ВКР, порядок и сроки утверждения тематики ВКР, закрепление тем ВКР, сроки выполнения ВКР, дополнительные условия.

3.1 Темы ВКР разрабатываются преподавателями колледжа по возможности совместно со специалистами других образовательных учреждений, организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются на заседаниях Кафедры сервиса, и утверждаются на

методическом совете колледжа после предварительного заключения работодателей. Тема ВКР может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

3.2 Тематика ВКР должна соответствовать одному или нескольким профессиональным модулям, содержащимся в основной профессиональной образовательной программе (**приложение 1**).

3.2 Закрепление за студентами направлений исследований и утверждение тем ВКР, руководителей и консультантов ВКР, оформляется приказом директора колледжа по личному заявлению студента не позднее 01 марта последнего учебного года обучения

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

3.4 Объем индивидуально выполненной ВКР должен составлять от 45-50, но не более 50 страниц печатного текста, объем ВКР, выполненной группой студентов должен составлять не менее 120, но не более 150 страниц печатного текста. Оформление ВКР проводится в соответствии с рекомендациями по оформлению ВКР, разработанными колледжем и оценивается с учетом критериев (**приложение 3**).

3.5 ВКР может быть логическим продолжением курсовой работы, идеи и выводы которой реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне. Курсовая работа может быть использована в качестве составной части (главы, параграфа) ВКР.

4. Основные функции руководителя ВКР; сроки выдачи индивидуальных заданий на выполнение ВКР; порядок проведения консультаций, дополнительные условия руководства подготовкой и защитой ВКР

4.1 Руководителю ВКР на консультации по выполнению ВКР на каждого

студента предусматривается не более 16 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) выпускной квалификационной работы, оплата работы которых производится по представлению руководителя ВКР в пределах объема времени, отведенного на консультации по выполнению ВКР.

4.2 Основными функциями руководителя ВКР являются:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР (назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей ВКР);
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения ВКР;
- подготовка письменного отзыва на ВКР с указанием соблюдения сроков выполнения работы, степени самостоятельности отбора материала, выполнения и разработки разделов ВКР, качество проведения исследования или выполнения практической части.

4.3 Основными функциями консультанта выпускной квалификационной работы являются:

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

4.4 В случае выполнения ВКР проектного характера группой студентов индивидуальные планы разрабатываются руководителем совместно с каждым студентом.

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

4.6 По завершении ВКР руководитель ее подписывает и вместе с письменным отзывом, рецензией передает в учебную часть не позднее чем за 5 дней до защиты для получения рецензии.

4.7 Общее руководство и контроль хода выполнения выпускных квалификационных работ осуществляют заместитель директора по координации учебных программ и проектов и руководитель учебно-методического отдела, промежуточный контроль выполнения ВКР осуществляют руководители ВКР, заведующие отделениями, заведующие кафедрами.

5. Рецензирование выпускных квалификационных работ

5.1 Выполненные выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников колледжа или других образовательных учреждений, организаций, предприятий, владеющих вопросами, связанными с тематикой ВКР.

5.2 Рецензенты ВКР назначаются приказом директора колледжа не позднее одного месяца до защиты ВКР, на рецензирование ВКР сдается не позднее 10 дней до защиты.

5.3 Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии содержания выпускной квалификационной работы заявленной теме;

- оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;

- оценку степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы;

- оценку выпускной квалификационной работы по четырехбалльной шкале (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

5.4 На рецензирование одной выпускной квалификационной работы предусмотрено не менее 5 академических часов сверх сетки часов учебного плана.

5.5 Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за 3 дня до защиты выпускной квалификационной работы.

5.6 Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

5.7 Руководитель учебно-методического отдела при наличии положительного отзыва руководителя и рецензии решает вопрос о допуске студента к защите и передает ВКР в государственную аттестационную комиссию не позднее чем за 3 дня до начала государственной итоговой

аттестации.

6. Защита выпускных квалификационных работ

6.1 На основании приказа директора колледжа о допуске к защите ВКР допускается выпускник, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по основной профессиональной образовательной программе 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базового уровня.

Основанием издания приказа о допуске к защите ВКР является сводные ведомости уровня освоения дисциплин (оценок), сводные ведомости и документы, подтверждающие освоение компетенций при прохождении всех видов практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности, включенных в программу ГИА (**приложение 2**)

6.2 На защиту предоставляются:

- подлинник выпускной квалификационной работы с приложениями,
- электронная версия выпускной квалификационной работы,
- отзыв руководителя,
- рецензия,
- презентация доклада выпускника,
- зачетная книжка выпускника,
- приказы о допуске выпускника к защите, о закреплении тем выпускных квалификационных работ, о назначении руководителей и консультантов, перечень видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций, критерии оценки работы.

6.3 Защита ВКР проводится на открытом заседании государственных экзаменационных комиссий (ГЭК). На защиту ВКР отводится до одного академического часа на одного студента. Регламент защиты определяется ГЭК в зависимости от типа ВКР. Может быть предусмотрено выступление

рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

7. Принятие решений ГЭК

7.1 Итоговая оценка по защите выпускной квалификационной работы выставляется на основании критериев оценки ВКР, указанных в приложении 2, а также при выставлении оценки учитываются: доклад выпускника, оценка рецензента, отзыв руководителя, ответы на вопросы членов ГЭК.

7.2 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 от 18.12.14 протокол №2.

7.3 Лучшие ВКР, 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.

7.4 Решение государственной экзаменационной комиссии об освоении основной профессиональной программе 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

7.5 Результаты ГИА оформляются в соответствии с приложениями **4,5**.

8. Организация и проведение демонстрационного экзамена с учетом требований WorldSkills Russia по образовательным программам среднего специального образования.

8.1 На основании Приказа Департамента образования города Москвы от 27 октября 2017 г. № 1118 Об утверждении Положения о проведении демонстрационного экзамена с учётом требований (далее

WSR) и Положением ГБПОУ Колледжа «Царицыно» от 24 ноября 2016 года ,в рамках государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, в соответствии с Положением о проведении демонстрационного экзамена по компетенциям WorldSkills в рамках государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, реализуемым в ГБПОУ Колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий "Царицыно" , с целью определения соответствия результатов освоения образовательных программ среднего профессионального образования требованиям стандартов WorldSkills наряду с защитой дипломной работы / проекта студентам на основании личного заявления предоставляется право участия в демонстрационном экзамене по компетенции WorldSkills «Ресторанный сервис» на базе экзаменационного центра для проведения профессионального экзамена и в соответствии с оценочными материалами, разработанными экспертным сообществом Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»

Оценочные материалы разработаны экспертным сообществом Ворлдскиллс в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Ресторанный сервис».

Оценочные материалы содержат комплекты оценочной документации
(далее
– КОД):

- КОД № 2.1 - комплект, предусматривающий задание с максимально возможным баллом 75 для оценки знаний, умений и навыков по всем разделам

Спецификации стандарта компетенции «Ресторанный сервис» и продолжительностью 12 часов.

- КОД № 1.3 - комплект с максимально возможным баллом 50 и продолжительностью 8 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Ресторанный сервис».

- КОД № 1.2 - комплект с максимально возможным баллом 50 и продолжительностью 8 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Ресторанный сервис».

- КОД № 1.1 - комплект с максимально возможным баллом 50 и продолжительностью 8 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Ресторанный сервис».

8.2. Проведение ДЭ осуществляется с целью определение соответствия результатов освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена соответствующим требованиям ФГОС СПО по специальности **43.02.01 Ресторанный сервис** и стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции **Ресторанный сервис**.

8.3 Проведение государственной итоговой аттестации в форме ДЭ осуществляется на основании личных заявлений студентов дополнительно к основной форме ГИА – защите выпускной квалификационной работы.

8.4 Контрольно-измерительные материалы, оценочные средства и этапы проведения ДЭ:

- демонстрационный экзамен по компетенции **Ресторанный сервис** предусматривает моделирование реальных производственных ситуаций для

решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности в области ресторанного сервиса;

- разработка заданий для проведения ДЭ, подготовка и проведение ДЭ осуществляется в соответствии с обязательным и условиями и требованиями к организации и проведению ДЭ, утвержденными Положением о проведении демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Ворлдскиллс Россия в рамках государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденному приказом Департамента образования города Москвы от 30 декабря 2016 года № 1217 и Положением ГБПОУ Колледжа «Царицыно» от 24 ноября 2016 года «О проведении демонстрационного экзамена по компетенциям Ворлдскиллс Россия в рамках государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, реализуемых в ГБПОУ «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»;

- Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Ресторанный сервис» публикуются на сайте Союза Ворлдскиллс Россия <http://worldskills.ru> и содержат несколько Комплектов оценочной документации, в зависимости от уровня сложности;

- демонстрационный экзамен проводится в соответствии с SMP-планом по компетенции, согласованным Менеджером компетенции.

8.5 Оценка и результаты сдачи ДЭ:

- критерии оценки выполненного задания разрабатываются в соответствии с Регламентом соревнований Ворлдскиллс Россия, техническим описанием компетенции (профессии);

- выполненные экзаменационные задания оцениваются только в соответствии с процедурами оценки Ворлдскиллс Россия;

- результаты отражаются в экзаменационной ведомости и заносятся в CIS;

- выпускники по результатам выполнения демонстрационного экзамена получают сертификат соответствия профессиональной квалификации стандартам Ворлдскиллс Россия;

- результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, указанных в Приложении 1 Приказа Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» от 01.06.2018 № 01.06.2018-1» О зачете результатов победителей и призеров чемпионатов в качестве оценки «отлично» по итогам демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия» по компетенции «Ресторанный сервис» засчитываются в качестве оценки "отлично" по итогам демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Приложение 1

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

№ П/П	Тема выпускной квалификационной работы	Соответствие темы одному или нескольким профессиональным модулям ОПОП	Предполагаемый руководитель
1.	Применение стандартов Worldskills по компетенции Ресторанный сервис модулю «Бар» на примере ресторана «...».	МДК 02.04	Богданова В.В. Кошелева А.Ф.
2.	Применение стандартов Worldskills по компетенции Ресторанный сервис модулю «Бариста» на примере ресторана «...».	МДК 02.04	Богданова В.В. Кошелева А.Ф.
3.	Внедрение молекулярной миксологии в барах на примере «...»	МДК 02.04	Богданова В.В. Кошелева А.Ф.
4.	Бизнес – план по созданию передвижной кофейни.	МДК 02.04	Богданова В.В. Кошелева А.Ф.
5.	Применение инновационных технологий в приготовлении смешанных напитков на примере «...»	МДК 02.04	Богданова В.В. Кошелева А.Ф.
6.	Роль личности бар – менеджера в успешном становлении и развитии бара на примере «...»	МДК 02.04	Богданова В.В. Кошелева А.Ф.
7.	Применение новейших форм технологического оборудования для приготовления смешанных напитков в баре «...»	МДК 02.04	Богданова В.В. Кошелева А.Ф.
8.	Инновационные методы смешивания напитков на примере бара «...»	МДК 02.04	Богданова В.В. Кошелева А.Ф.

9.	Исследование особенностей организации работы предприятия общественного питания в современном правовом поле (на примере предприятий России и Италии)	43.02.01 ПМ.02	Фадеева М.Б.
10.	Исследование проблем качества сервиса современных предприятий общественного питания в г. Москве	43.02.01 ПМ.02 ПМ.04	Фадеева М.Б.
11.	Разработка рекомендаций по изменению экстерьера и интерьера предприятия общественного питания как фактора качества обслуживания	43.02.01 ПМ.02	Фадеева М.Б.
12.	Исследование специфики франчайзинга в сфере общественного питания в России	43.02.01 ПМ.03	Фадеева М.Б.
13.	Анализ и оценка организации работы службы приемы и размещения в гостинице и пути её совершенствования (на примере конкретной гостиницы)	МДК 05.01.01	Юн Е.В.
14.	Разработка программы трудовой адаптации новых сотрудников в гостинице " ..	МДК 05.01.01	Юн Е.В.
15.	Повышение эффективности работы руководителя структурного подразделения путем проведения системного анализа конфликтных ситуаций	МДК 05.01.01	Юн Е.В.
16.	Разработка программы повышения эффективности организации труда на примере предприятий ресторанного бизнеса	МДК 02.03.02	Юн Е.В.

17.	Анализ и совершенствование организации банкетных мероприятий на примере предприятий ресторанного бизнеса	МДК 02.03.02	Юн Е.В.
18.	Анализ доходности при внедрении дополнительных услуг (на примере предприятия)	ПМ 02	Федотова И.А.
19.	Анализ жизненного цикла организации и разработка стратегии её дальнейшего развития (на примере предприятия)	ПМ 02	Федотова И.А.
20.	Разработка рекомендаций по совершенствованию организационно-управленческой структуры в целях повышения уровня сервиса. (на примере гостиницы)	ПМ 02	Федотова И.А.
21.	Анализ финансовых механизмов фирмы и пути их совершенствования в условиях конкурентной борьбы (на примере предприятия).	ПМ 02	Федотова И.А.
22.	Формирование профессиональной культуры речи персонала предприятия общественного питания с помощью деловых игр и тренингов на примере ...	ПМ.02	Клюева И.В.
23.	Анализ межкультурной коммуникации для организации эффективного общения с иностранными гостями на примере...	ПМ.02	Клюева И.В.
24.	Совершенствование ассортиментной политики на предприятиях индустрии общественного питания на примере ПОП	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
25.	Анализ международного опыта развития ПОП и возможности его использования и условиях Российской Федерации	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.

26.	Разработка стратегий инновационной деятельности на предприятиях ресторанной индустрии	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
27.	Формирование уникального торгового предложения на примере ПОП	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
28.	Разработка проекта создания тематического ресторана	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
29.	Анализ современных концепций в ресторанной индустрии и рекомендации по их внедрению на ПОП	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
30.	Разработка проекта концепции создания ресторана с исторической тематикой ресторана	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
31.	Формирование конкурентной стратегии ресторана на основе изучения современных трендов и тенденций в ресторанной индустрии	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
32.	Формирование стратегии ПОП нового поколения, основанной на цифровых технологиях (блокчейн)	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
33.	Разработка стратегии формирования лояльности потребителей в сфере ресторанного бизнеса.	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
34.	Совершенствование механизма управления инновационным процессом на предприятии с использованием концепции бенчмаркинга		Плахова Е.В.
35.	Исследование современных тенденций развития технологии продаж в ресторанной индустрии и выработка мер по их адаптации в гоПОП (на примере конкретного ресторана).	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
36.	Анализ эффективности применения реновации и рестайлинга на ПОП	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4	Плахова Е.В.
37.	Совершенствование корпоративной культуры ПОП как условия конкурентоспособности предприятия (на примере	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.

38.	Разработка программы внедрения инновационных методов стимулирования и развития новых услуг в сфере ресторанного бизнеса	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
39.	Совершенствование современных услуги ПОП как товара на примере гостиницы.....	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
40.	Анализ формирования системного подхода к обеспечению качества продукции и услуг в индустрии питания		Плахова Е.В.
41.	Анализ потребительского поведения гостей предприятия питания и на его основе выявление нереализованных потребностей	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
42.	Разработка нового продукта ПОП в целях повышения эффективности и конкурентоспособности предприятия	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
43.	Совершенствование ассортиментной политики на предприятиях индустрии общественного питания на примере ПОП	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
44.	Анализ путей совершенствования организации обслуживания посетителей в ресторане.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
45.	Совершенствования культуры обслуживания в ресторанном бизнесе	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
46.	Совершенствования барного обслуживания в ресторане.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
47.	Разработка мероприятий, направленных на формирование лояльности и привлечение новых гостей.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
48.	Анализ эффективности программы обучения сотрудников ресторана.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
49.	Разработка практических рекомендаций по совершенствованию услуг питания, предоставляемых в гостинице.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
50.	Разработка проекта концептуального фитнес-бара при гостинице.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
51.	Разработка проекта кислородного бара в гостинице.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.

52.	Разработка проекта лобби-бара в гостинице.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
53.	Разработка проекта летней веранды в ресторане при гостинице.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
54.	Разработка бизнес-плана предприятия питания на примере бара при гостинице.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
55.	Исследование и разработка концепции кафе "здорового питания" при гостинице.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
56.	Разработка и внедрение системы, основанной на принципах ХАССП.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
57.	Совершенствование управлением качеством услуг в предприятиях ресторанного бизнеса.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
58.	Разработка системы дополнительных услуг по обслуживанию гостей с детьми.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
59.	Разработка практических рекомендаций по внедрению инновационных методов стимулирования спроса в сфере общественного питания.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
60.	Разработка практических рекомендаций по совершенствованию услуг питания, предоставляемых в гостинице.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
61.	Оптимизация возможностей предприятий общественного питания при разработке программ обслуживания туристов	ПК 3.1 ПК 3.2	Рыбакова А.Р.
62.	Совершенствование PR в ресторанном бизнесе и оценка его эффективности	ПМ.02	Кожин К.С.
63.	Совершенствование системы управления персоналом организации в условиях конфликтных ситуаций на примере гостиницы...ресторана...	ПМ.02	Кожин К.С.
64.	Совершенствование системы управления структурным подразделением банкетной службы на примере ...	ПМ.02	Кожин К.С.

65.	Внедрение технологии успеха предприятий индустрии гостеприимства и оценка ее эффективности.	ПМ.02	Кожин К.С.
66.	Анализ влияния корпоративной культуры на бренд предприятия на примере отеля...ресторана	ПМ.02	Кожин К.С.
67.	Совершенствование системы управления персоналом в гостиничном хозяйстве (на примере конкретного отеля).	ПМ.02	Кожин К.С.
68.	Организация системы управления взаимоотношениями с клиентами гостиничных предприятий и оценка ее эффективности (на примере конкретной гостиницы).	ПМ.02	Кожин К.С.
69.	Разработка рекомендаций по организации и развитию коммуникационных отношений с целевыми аудиториями в гостиничном сервисе (на примере конкретной гостиницы).	ПМ.02	Кожин К.С.
70.	Разработка рекомендаций по устранению типичных ошибок в организации обслуживания на примере ресторана	МДК 02.03	Богданова В.В.
71.	Совершенствование качества обслуживания гостей в процессе проживания на примере службы рум-сервис в отелях Москвы пяти звезд	МДК02.03	Богданова В.В.
72.	Повышение эффективности обслуживания гостей в ресторане на 30 посадочных мест с применением правил подачи блюд по стандартам Worldskills	МДК02.03	Богданова В.В.

73.	Организация банкетного обслуживания с разработкой меню на 32 персоны (ужин) по стандартам Worldskills	МДК02.03	Богданова В.В.
74.	Анализ оптимизации работы менеджера службы питания в отеле в условиях внедрения стандартов Worldskills	МДК02.03	Богданова В.В.
75.	Повышение эффективности визионерства в самомотивации персонала на примере предприятия ресторанного типа.	ПМ.02	Модрова Н.В.
76.	Анализ профессионального имиджа в карьерном продвижении сотрудника	ПМ.02	Модрова Н.В.
77.	Анализ механизмов нейтрализации манипуляций в общении с персоналом на примере предприятия общественного питания.	ПМ.02	Модрова Н.В.
78.	Анализ значения корпоративной культуры и методы ее коррекции на предприятии.	ПМ.02	Модрова Н.В..
79.	Анализ влияния личности менеджера в успешной работе предприятия общественного питания.	ПМ.02	Модрова Н.В.
80.	Анализ эффективности бесконфликтной в системе управления предприятием общественного питания.	ПМ.02	Модрова Н.В.
81.	Анализ применяемых методов управления персоналом на предприятии общественного питания.	ПМ.02	Модрова Н.В..
82.	Исследование психологии управленческой деятельности руководителя на примере ресторана ...	ПМ.02	Модрова Н.В.
83.	Влияние профессиональных конфликтов на межличностные отношения в коллективе	ПМ02	Модрова Н.В.

Соответствие профессиональных компетенций видам профессиональной деятельности

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. • Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС). 	<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> <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</p>

обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

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.

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.

5.2.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Приложение 3

Критерии оценки выпускной квалификационной работы

критерии	показатели			
	Оценки « 2 - 5»			
	«неуд. »	«удовлетв»	«хорошо»	«отлично»

Актуальность	<p>Актуальность исследования специально автором не обосновывается.</p> <p>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>
Логика работы	<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.	После каждой главы, параграфа 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.	После каждой главы, параграфа 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 ВКР
Оформление работы	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.	Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.

Литература	<p>Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников</p>	<p>Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.</p>	<p>Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг</p>	<p>Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг</p>
-------------------	--	--	--	--

<p>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	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 ВКР не выполнена.	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 ВКР выполнена некачественно.	Оценка «4» ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.	Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.
----------------------	--	--	---	--

Приложение 4

Результаты защиты ВКР

по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

№ п/п	Показатели	всего		Форма обучения			
				очная		заочная	
		Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%
1	2	3	4	5	6	7	8

1	Окончили ОУ						
2	Допущены к защите						
3	Принято в защите ВКР						
4	Защищено ВКР						
5	Получили оценки:						
	- отлично						
	- хорошо						
	- удовлетворительно						
	- неудовлетворительно						
6	Средний балл						
7	Количество ВКР, выполненных						
	- по темам, предложенным обучающимися						
	- по заявкам организаций						
	- в области поисковых исследований						
8	Количество ВКР 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						