

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Города Москвы
Московский колледж управления гостиничного бизнеса и
информационных технологий «Царицыно»
(ГБПОУ Колледж «Царицыно»)

Утверждено на заседании
Методического совета ГБПОУ
Колледж «Царицыно»

Директор
ГБПОУ Колледж «Царицыно»
Н.Н. Седова



Протокол № 3

« 20 » декабря 2017 г.

«20 » декабря 2017 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании
на 2017/2018 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 2017/18 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 «20» апреля по «17» мая 2018 г.)

2.2 Предзащита ВКР не является обязательной для всех студентов, а проводится по инициативе и предложению Кафедры сервиса и технологии 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 «18» мая по «28» июня 2018 г.)

2.4 Сроки проведения защиты ВКР - с «15» июня 2018 г. по «28» июня 2018 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 технологии, и утверждаются на методическом совете колледжа после предварительного

заклучения 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.

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, разработанные экспертным сообществом Ворлдскиллс в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Ресторанный сервис» содержат комплекты оценочной документации (далее – КОД) двух уровней:

- КОД № 1 - комплект максимального уровня, предусматривающий задание с максимально возможным баллом 100 и продолжительностью 15 часов для оценки знаний, умений и навыков по всем разделам Спецификации стандарта компетенции «Ресторанный сервис».
- КОД № 2 комплект минимального уровня, предусматривающий задания с максимально возможным баллом 29,80 и

продолжительностью 5 часов, для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Ресторанный сервис».

**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 профессионал ьным модулям ОПОП	Предполагаемый руководитель
1.	Анализ внедрения стандартов Worldskills по компетенции Ресторанный сервис модулю «Бар» на примере ресторана «...».	МДК 02.04	Кошелева А.Ф.
2.	Анализ внедрения стандартов Worldskills по компетенции Ресторанный сервис модулю «Бариста» на примере ресторана «...».	МДК 02.04	Кошелева А.Ф.
3.	Внедрение молекулярной миксологии в барах на примере «...»	МДК 02.04	Кошелева А.Ф.
4.	Бизнес – план по созданию передвижной кофейни.	МДК 02.04	Кошелева А.Ф.
5.	Применение инновационных технологий в приготовлении смешанных напитков на примере «...»	МДК 02.04	Кошелева А.Ф.

6.	Роль личности бар – менеджера в успешном становлении и развитии бара на примере «...»	МДК 02.04	Кошелева А.Ф.
7.	Анализ применения новейших форм технологического оборудования для приготовления смешанных напитков в баре «...»	МДК 02.04	Кошелева А.Ф.
8.	Инновационные методы смешивания напитков на примере бара «..»	МДК 02.04	Кошелева А.Ф.
9.	Анализ типичных ошибок в организации обслуживания на примере ресторана	МДК 02.03	Богданова В.В.
10.	Пути совершенствования качества обслуживания гостей в процессе проживания на примере службы рум-сервис в отелях Москвы пяти звезд	МДК02.03	Богданова В.В.
11.	Пути повышения эффективности обслуживания гостей в ресторане на 30 посадочных мест в с применением правил подачи блюд по стандартам Worldskills	МДК02.03	Богданова В.В.
12.	Организация банкетного обслуживания с разработкой меню на 32 персоны (ужин) по стандартам Worldskills	МДК02.03	Богданова В.В.

13.	Роль менеджера в стабильности и конкурентоспособности работы ресторана, службы в отеле с внедрением стандартов Worldskills	МДК02.03	Богданова В.В.
14.	Культура общения специалиста ресторанного сервиса как фактор его профессиональной успешности на примере...	43.02.01 ПМ.02	Клюева И.В.
15.	Барьеры эффективного общения и пути их преодоления в ресторанном сервисе на примере...	43.02.01 ПМ.02	Клюева И.В.
16.	PR в ресторанном бизнесе оценка его эффективности.	ПМ.02	Кожина М.А.
17.	Анализ и пути совершенствования мотивации трудовой деятельности в организации (на примере ресторана).	ПМ.02	
18.	Роль профессионального имиджа в карьерном продвижении сотрудника	ПМ.02	Кожина М.А.
19.	Анализ кадровой структуры и трудового потенциала предприятия (на примере ресторана/гостиницы).	ПМ.02	
20.	Организация и эффективность профессионального обучения в индустрии гостеприимства.	ПМ.02	
21.	Роль имиджа в формировании организационной культуры предприятия питания.	ПМ.02	Кожина М.А.

22.	Анализ формирования и поддержания корпоративной культуры предприятий индустрии гостеприимства (на примере ресторана).	ПМ.02	
23.	Значение корпоративной культуры и методы ее коррекции на предприятии.	ПМ.02	Кожина М.А.
24.	Анализ и проблемы в разрешении конфликтов на предприятии (на примере ресторана).	ПМ.02	
25.	Анализ эффективности деятельности ресторанного предприятия в условиях столичного рынка.	ПМ.02	
26.	Анализ современного состояния ресторанного бизнеса в Москве и перспективы его развития.	ПМ.02	
27.	Организация и развитие кейтеринга, как дополнительного бизнеса предприятия общественного питания	ПМ.02	
28.	PR в ресторанном бизнесе оценка его эффективности.	ПМ.02	
29.	Современные тенденции развития ресторанного бизнеса в России. С учётом трендов ИНДУСТРИИ 4.0	ПМ.02	Плахова Е.В.
30.	Культура ресторанного сервиса на примере ресторана	ПМ.02	
31.	Роль имиджа в формировании культуры предприятия питания.	ПМ.02	

32.	Анализ формирования ценовой стратегии предприятия общественного питания.	ПМ.03	
33.	Бизнес-план ресторана (детского кафе, интернет – кафе, пиццерии, фитнес – клуба, литературного кафе, пивного бара, паба и т.д. на 30, 40, 50, 70 и т.д. мест).*	ПМ. 06	Плахова Е.В.
34.	Бизнес-план ресторана (русской, итальянской, французской кухни и т.д. на 30, 40, 50, 70 и т.д. мест).*	ПМ. 06	Плахова Е.В.
35.	Организация планирования в предприятиях общественного питания	ПМ. 06	
36.	Совершенствование сервиса на предприятиях общественного питания на примере ресторана ...	ПМ. 06	
37.	Исследование новых форматов современных ресторанов в столичном регионе.	ПМ. 06	
38.	Организация производства и обслуживания в ресторане (на примере)	ПМ. 06	
39.	Бизнес – план предприятия общественного питания для студентов	ПМ. 06	Плахова Е.В.
40.	Бизнес-план предприятия общественного питания.	ПМ. 06	Плахова Е.В.

41.	Анализ франчайзинга как основной формы развития ресторанного рынка.	ПМ. 06	
42.	Анализ и совершенствование современных форм оплаты труда на примере предприятия общественного питания	ПМ. 06	
43.	Проблемы кадрового обеспечения ресторанного бизнеса в современных условиях и пути их решения на примере	ПМ. 06	
44.	Мотивационные аспекты управления человеческими ресурсами в ресторанном бизнесе на примере...	ПМ. 06	
45.	Анализ планирования человеческих ресурсов предприятия питания на примере ...	ПМ. 06	
46.	Анализ использования программно-аппаратного комплекса на предприятиях общественного питания	ПМ.03	
47.	Проблемы внедрения и адаптации АСУ на предприятиях общественного питания	ПМ.03	

48.	On-line репутация отеля и ее влияние на развитие гостиничного бизнеса	ПМ.03	Соловьева Н.А.
49.	Роль гостей в контроле качества услуг предоставляемых гостиницей.	ПМ.03	Соловьева Н.А.
50.	Перспективы развития интернет-технологий и их использование для продвижения гостиничного продукта	ПМ.03	Соловьева Н.А.
51.	Инновационное развитие услуг питания в сфере гостеприимства	ПМ.03	
52.	Влияние автоматизации управления рестораном на качество сервиса	ПМ.03	
53.	Роль профессионального имиджа в карьерном продвижении сотрудника	ПМ.02	
54.	Роль менеджера в построении эффективной модели управления.	ПМ.02	
55.	Особенности стратегии поведения в общении персонала и гостей в предприятии питания.	ПМ.02	
56.	Роль имиджа в формировании организационной культуры предприятия питания.	ПМ.02	
57.	Профессиональный стресс в деятельности сотрудника предприятия питания и его профилактика	ПМ.02	
58.	Особенности стратегии поведения в общении персонала и гостей на примере ресторана...	ПМ.02	

59.	Барьеры эффективного общения и пути их преодоления в сфере индустрии гостеприимства на примере ресторана...	ПМ.02	
60.	Внедрение инновационных технологий на предприятиях общественного питания на примере ресторана	ПМ.03	
61.	Зарубежный опыт применения информационных технологий на предприятиях общественного питания	ПМ.03	
62.	Разработка мероприятий по совершенствованию услуг питания в ресторане...	ПМ.02	
63.	Влияние степени мотивированности персонала на успешность профессиональной деятельности	ПМ.02	
64.	Организация внутрифирменного управления на предприятии питания.	ПМ.02	
65.	Современные управленческие технологии формирования межличностных коммуникаций в трудовом коллективе предприятия питания	ПМ.02	
66.	Бизнес –план создания коктейль-бара на 50 посадочных мест	ПМ.02	
67.	Значение корпоративной культуры и методы ее коррекции на предприятии.	ПМ.02	

68.	Особенности социально-психологических методов управления на предприятии общественного питания.	ПМ.02	
69.	Роль личности менеджера в успешной работе предприятия общественного питания.	ПМ.02	Кожина М.А.
70.	Конфликты в системе управления предприятием общественного питания.	ПМ.02	Кожина М.А.
71.	Управление структурным подразделением банкетной службы на примере ...	ПМ.02	Кожина М.А.
72.	Управление структурным подразделением банкетной службы на примере ...	ПМ.02	
73.	Формирование корпоративной культуры на предприятиях общественного питания на примере ресторана...	ПМ.02	
74.	Анализ использования различных методов исследования эффективности работы предприятия общественного питания.	ПМ.02	
75.	Анализ взаимовлияния социальных потребностей и трансформации предприятий общественного питания.	ПМ.02	

76.	Деятельность менеджера ресторана как процесс удовлетворения трудовых и экономических потребностей человека.	ПМ.02	
-----	---	-------	--

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</p>

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.

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).</p> <p>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.</p> <p>Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования.</p> <p>Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).</p>	<p>Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности.</p> <p>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	<p>Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)</p>	<p>Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).</p>	<p>Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)</p>	<p>Работа сдана с соблюдением всех сроков</p>

<p>Самостоятельность в работе</p>	<p>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</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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</p>
--	---	---	---	--

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	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

Защита работы

<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</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 соответствующее 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</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 ВКР 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 ВКР выполнена некачественно.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
----------------------	--	--	---	--

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.

Приложение 5

Общие результаты подготовки выпускников 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	Количество дипломов с отличием						
3	Количество дипломов с оценками «хорошо» и «отлично»						
4	Количество выданных академических справок						