

СОГЛАСОВАНО

Председатель ГЭК
Президент гильдии
предпринимателей Раменского р-на
Ю.А. Ермаков
« 12 » _____ 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО
«Раменский колледж»
Н.А. Кузнецова
« 12 » _____ 2019 г.

**Программа государственной итоговой аттестации выпускников
по специальности**

**43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ
(базовой подготовки)**

Квалификация - менеджер

Программа ГИА является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» и разработана в соответствии с законом «Об образовании в РФ» №273-ФЗ (с изм.от 21.07.2014 №262-ФЗ), приказом Минобрнауки РФ №968 от 16.08.2013 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации (ГИА) по образовательным программам СПО» (с изм. Приказ №74 от 31.01.2014), и определяет совокупность требований к ГИА по данной специальности.

Пояснительная записка

Целью ГИА является комплексная оценка уровня освоения образовательной программы, компетенций выпускника и соответствия результатов освоения ОПОП требованиям ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». ГИА является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение ОПОП среднего профессионального образования в колледже. К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав ГИА, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение ОПОП. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих сформированности обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

1. Организация питания в организациях общественного питания.
2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.
3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

В том числе, выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной и преддипломной практики.

Паспорт программы ГИА

Область применения программы ГИА

Программа ГИА является частью ОПОП в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» СПО в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД), а также соответствующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций.

ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания.

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

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

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

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

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

ПМ 03. 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.

ПМ 04. 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.

Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Структура и содержание выпускной квалификационной работы (далее - ВКР)

Вид ГИА

ГИА выпускников ГБПОУ МО «Раменский колледж» в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании состоит из одного аттестационного испытания - защиты ВКР.

Объем времени на подготовку и проведение ГИА

В соответствии с компетентностно - ориентированным учебным планом специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании объем

времени на подготовку и проведение защиты ВКР составляет 6 (шесть) недель с 18 мая по 29 июня 2020г.

Содержание ВКР

В выпускной квалификационной работе должны содержаться следующие структурные части в порядке их следования:

- отзыв руководителя (вкладывается);
- рецензия (вкладывается);
- титульный лист (приложение 4);
- задание на ВКР (приложение 5, вкладывается);
- график выполнения выпускной квалификационной работы (приложение 6);
- содержание (оглавление);
- введение;
- основанная часть;
- заключение (выводы);
- библиография (литература);
- приложения.

Объем ВКР составляет 40-50 страниц, не включая приложений. Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируется цель и задачи. При работе над теоретической частью определяются объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др.

Работа выпускника над **теоретической частью** позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

Работа выпускника над **вторым основным разделом** должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

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

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

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

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

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.

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.

Освоение компетенции ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, подтверждается содержанием следующих документов:

характеристика с места прохождения преддипломной практики;
аттестационный лист;
дневник преддипломной практики.

Освоение компетенции ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, подтверждается содержанием следующих документов:

характеристика с места прохождения преддипломной практики;
аттестационный лист;
дневник преддипломной практики.

Освоение компетенции ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, подтверждается содержанием следующих документов:

характеристика с места прохождения преддипломной практики;
аттестационный лист;
копия договора с предприятия о зачислении на преддипломную практику,
подтверждающий факт прохождения обучения (если есть);
отзыв руководителя ВКР.

Освоение компетенции ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, подтверждается содержанием следующих документов:

аттестационный лист;
рецензия ВКР.

Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

В разделе «Приложения» помещаются справочный или вспомогательный материал, имеющий непосредственное отношение к ВКР: анкеты, статистические данные, графики, таблицы и другие вспомогательные материалы, на которые есть ссылки в тексте работы. Их наличие и количество проработки материала по избранной теме и являются подтверждением обоснованности выводов и предложений. Приложения располагаются в конце работы.

Правила оформления дипломной работы, условия подготовки и процедура защиты ВКР осуществляется в соответствии с Положением «Об организации государственной итоговой аттестации на отделении сервиса и общественного питания», утвержденным 27 августа 2015г.

Условия реализации программы ГИА
Особенности проведения государственной итоговой аттестации
в 2019-2020 учебном году

Особенности проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО в 2019-2020 учебном году определяют порядок проведения ГИА, обусловленный мероприятиями, направленными на предотвращение распространения новой коронавирусной инфекции (COVID- 19) на территории Российской Федерации. Особенности применяются с учетом принятых в субъекте Российской Федерации мер по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия, предусмотренных Указом Президента РФ от 2 апреля 2020 г. № 239 «О мерах по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения на территории Российской Федерации в связи с распространением новой коронавирусной инфекции (COVID- 19) и в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 11 мая 2020 г. № 316 «Об оповлении порядка продления действия мер по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения в субъектах Российской Федерации в связи с распространением новой коронавирусной инфекции (COVID- 19)».

Государственная итоговая аттестация проводится с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в соответствии с Порядком их применения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 816 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 18 сентября 2017 г., регистрационный № 48226).

При проведении защиты выпускных квалификационных работ с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий образовательная организация проводит идентификацию личности обучающихся.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

При выполнении ВКР и ее защите реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации. Оборудование кабинета: рабочее место для консультанта - преподавателя, компьютер, принтер, рабочие места

(компьютеры) для обучающихся, лицензированное программное обеспечение общего и специального назначения, график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ, комплект учебно-методической документации, для защиты ВКР – дополнительно рабочее место для членов государственной аттестационной комиссии, компьютер, мультимедийный проектор.

Рецензирование ВКР

Выполнение ВКР рецензируется специалистами из числа предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, владеющих вопросами, связанными с тематикой ВКР. Рецензия должна включать заключение о соответствии ВКР заданию на нее, заключение о соответствии темы и содержания ВКР, оценку качества выполнения каждого раздела ВКР, оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений, теоретической и практической значимости работы, оценку сформированности общих и профессиональных компетенций, оценку ВКР.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается. Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске выпускника к защите и передает ВКР в государственную аттестационную комиссию (ГЭК).

Защита выпускных квалификационных работ

Защита ВКР позволяет выпускнику продемонстрировать владение профессиональными и общими компетенциями, соответствующими профессиональному модулю, по которому разрабатывалась тема ВКР, и готовность выпускника к выполнению следующих видов профессиональной деятельности:

1. Организация питания в организациях общественного питания.
2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.
3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

Перечень документов, представляемых на заседании ГЭК:

- Программа ГИА;
- Положение «Об организации государственной итоговой аттестации на отделении сервиса и общественного питания, утвержденное 27 августа 2015г.
- Приказ об утверждении тем и назначении руководителей дипломных работ;
- Приказ о преддипломной практике;
- Методические рекомендации по разработке, написанию и защите дипломных работ;
- Сводная ведомость успеваемости;
- Зачетные книжки студентов;

- ФГОС по специальности;
- Учебный план.

Условия и порядок проведения защиты ВКР

К защите выпускной квалификационной работы допускается обучающиеся, успешно завершивший в полном объеме освоение ОПОП по избранной специальности.

Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК, составляется оценочная ведомость результатов ГИА (Приложение 3). Правила составления оценочной ведомости изложены в Положении «Об организации государственной итоговой аттестации на отделении сервиса и общественного питания, утвержденном 27 августа 2015г.

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

Во время защиты комиссия выявляет, как хорошо смог выпускник раскрыть тему, исследовать проблемы, поставленные в работе, какие сделал выводы и предложения.

На защите выпускник должен продемонстрировать ВКР в распечатанном и сброшюрованном виде, электронную презентацию.

Выпускники, выполнившие ВКР, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае ГЭК может признать целесообразным повторную защиту ВКР, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на ВКР и определить срок повторной защиты, но не ранее чем через год. Общие критерии оценки ВКР изложены в Приложении 2.

Структура доклада на защите ВКР.

1. Представление выпускника и темы работы.
2. Причины выбора и актуальность темы. Следует объяснить, в чем состоит актуальность темы.
3. Цель работы и ее задачи. Необходимо рассказать о цели и задачах дипломной работы, назвать предмет исследования и объект изучения.
4. Предмет, объект и хронологические рамки исследования. Рассказать об источниках, на основе которых писалась работа, особенности работы с ними.
5. Схема построения работы. Рассказать о методах работы.
6. Основные выводы работы и предложения.

7. Заключительная часть включает четкие формулировки о ценности проделанной работы, предположения о возможных перспективах и задачах дальнейшего исследования данной темы.

Кадровое обеспечение

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением ВКР: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности. Требования к квалификации руководителей ГИА от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

Литература

1. ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании,
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изм. Приказ №74 от 31.01.2014).
3. ГОСТ 2.105-95 «Общие требования к текстовым документам».
4. ГОСТ Р 7.0.5 – 2008 «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления».
5. ГОСТ 7.1 – 2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».
6. ГОСТ 7.80 – 2000 «Библиографическая запись. Заголовок. Общие требования и правила составления».

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора УМР:

Председатель предметно-цикловой комиссии:

Н.М. Гуреева

Т.В. Киркина

Примерная тематика ВКР по специальности:**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании****Тематика ВКР**

№	Тема ВКР	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1	Анализ современных тенденций в приготовлении, оформлении и подачи холодных и горячих закусок	ПМ 01
2	Управление качеством на предприятии общественного питания на примере....	ПМ 04
3	Сертификация и управление качеством на предприятии общественного питания на примере....	ПМ 04
4	Повышение конкурентоспособности предприятия общественного питания на примере....	ПМ 03
5	Анализ качества кулинарной продукции в организации общественного питания на примере	ПМ 04
6	Повышение менеджмента качества на предприятии общественного питания на примере...	ПМ 02
7	Анализ эффективности маркетинговых стратегий на предприятии общественного питания	ПМ 03
8	Влияние внешней и внутренней среды на деятельность предприятия общественного питания	ПМ 02
9	Влияние стресса на деятельность персонала предприятия общественного питания	ПМ 02
10	Управление предприятием общественного питания в условиях конкуренции	ПМ 02
11	Анализ стилей руководства на предприятии общественного питания	ПМ 02
12	Анализ деятельности организации общественного питания в условиях конкуренции	ПМ 03
13	Изучение причин и видов конфликтов в организации общественного питания	ПМ 02
14	Реорганизация предприятия общественного питания и оценка её эффективности	ПМ 02
15	Анализ системы мотивации и стимулирования персонала на предприятии общественного питания	ПМ 02
16	Совершенствование системы развития персонала в организации общественного питания	ПМ 02

17	Исследование маркетинговой деятельности организации общественного питания	ПМ 03
18	Пути повышения эффективности работы организации общественного питания	ПМ 02
19	Исследование конкурентной среды организации общественного питания	ПМ 03
20	Конфликты и пути их решения в организации общественного питания	ПМ 02
21	Анализ продвижения услуг с помощью интернет - ресурсов на предприятии общественного питания	ПМ 03
22	Технология приготовления и система качества блюд, кондитерских изделий и напитков в организации общественного питания	ПМ 01
23	Анализ ценовой политики предприятия общественного питания	ПМ 02
24	Повышение конкурентоспособности организации общественного питания «Var Haus»	ПМ 03
25	Анализ оказания услуг в организации общественного питания и требования к ним	ПМ 02

Общие критерии оценки ВКР

Критерий «Актуальность»	Оценка «неудовлетворительно»	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)
	Оценка «удовлетворительно»	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах (проблема не выявлена, не аргументирована). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
	Оценка «хорошо»	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (отражает основные аспекты изучаемой темы).
	Оценка «отлично»	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Критерий «Логика работы»	Оценка «неудовлетворительно»	Содержание и тема работы плохо согласуется между собой.
	Оценка «удовлетворительно»	Содержание и тема работы не всегда согласуется между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы.
	Оценка «хорошо»	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.
	Оценка «отлично»	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы.
Критерий	Оценка «неудовлетворительно»	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из интернета. Авторский текст отсутствует (не менее 30% при

«Самостоятельность в работе»		норме). Руководитель ВКР не знает ни чего о процессе написания студентом работы: нет черновиков, конспектов и отказывается их показать.
	Оценка «удовлетворительно»	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо формально присутствуют. Недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.
	Оценка «хорошо»	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием главы. Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.
	Оценка «отлично»	После каждой главы автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно выражает свои мнения по поводу основных аспектов содержания работы. Студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР.
Критерий «Оформление работы»	Оценка «неудовлетворительно»	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.
	Оценка «удовлетворительно»	Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявленным требованиям
	Оценка «хорошо»	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.
	Оценка «отлично»	Соблюдены все правила оформления работы.
Критерий «Литература»	Оценка «неудовлетворительно»	Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников.
	Оценка «удовлетворительно»	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.
	Оценка «хорошо»	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг.
	Оценка «отлично»	Количество источников более 20 и все использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг.
Критерий «Защита работы»	Оценка «неудовлетворительно»	Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.
	Оценка «удовлетворительно»	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 прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко
	Оценка «хорошо»	Достаточно уверенно владеет содержанием работы, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.
	Оценка «отлично»	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. На высоком уровне логика изложения, уместность использования наглядности, владеет терминологией и др.
Критерий «Оценка работы»	Оценка «неудовлетворительно»	Студент не понимает содержательность основ исследования и не умеет применять знания на практике, защиту строит не связано, допускает существенные ошибки в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ВКР не выполнена.
	Оценка «удовлетворительно»	Студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений ВКР, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно.
	Оценка «хорошо»	Студент на достаточно высоком уровне осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.
	Оценка «отлично»	Студент на высоком уровне осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.

Оценочная ведомость результатов ГИА

Оценочная ведомость члена ГЭК защиты ВКР

ФИО выпускника _____ Группа _____

Тема ВКР: _____

Наименование компетенций	Основные показатели оценки результата	Баллы
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	Точность определения ассортимента продовольственных товаров.	
	Грамотность идентификации продовольственных товаров по их ассортиментным характеристикам.	
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	Точность и грамотность в проведении расчета необходимых ресурсов для выполнения заказа потребителей: рабочей силы, сырья, посуды, приборов.	
	Точность и правильность изложения методов кулинарной обработки продуктов	
	Точность и правильность изложения правил оформления, отпуска и хранения готовой продукции.	
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.	Точность и обоснованность изложения контроля за условиями и сроками хранения продовольственных товаров и продукции общественного питания, градация продовольственных товаров по качеству и определению дефектов продовольственных товаров.	
	Грамотность и обоснованность в списании товарных потерь.	
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности	Грамотность предложений по совершенствованию процесса производства	

организации общественного питания.	и оптимизации затрат рабочего времени.	
	Правильность проведения анализа технологического процесса производства, организационной структуры, организации работы цехов и вспомогательных подразделений, санитарно-гигиенического состояния.	
ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	Грамотность анализа качества выпускаемой продукции.	
ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	Точность расчета необходимого количества обслуживающего персонала и продукции.	
	Изложение функций официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	
	Полнота соблюдения требований нормативных документов на продукцию и услуги общественного питания.	
ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	Точность определения численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	Точность информационного обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания.	
	Точность и грамотность в составлении и оформлении различных видов меню и винных карт.	
	Правильность выбора, оформления и использования информационных ресурсов, необходимых для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания.	
ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	Изложение грамотного и эффективного оказания услуг с учетом запросов разных категорий потребителей.	
	Грамотность составления психологического портрета обслуживающего персонала с учетом предъявляемых современных требований в ресторанах и гостиницах.	
	Обоснованность применения приемов делового и управленческого общения в профессиональной деятельности.	
	Точность определения и анализа показателей эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторная посещаемость и др.).	
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества	Точность выполнения рекомендаций по повышению культуры обслуживания.	

обслуживания.	Грамотность составления программ тренингов по повышению качества обслуживания.	
	Точность владения критериями и показателями качества обслуживания.	
	Правильность выбора и определения показателей качества обслуживания.	
	Правильность и грамотность разработки предложений по повышению качества обслуживания.	
	Точность выбора и определение показателей качества обслуживания гостей.	
	Способность разработки и представления предложения по повышению качества обслуживания.	
ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	Точность анализа проведения сегментации рынка, выявления параметров сегментирования и целевого рынка.	
	Правильность выявления особенностей поведения потребителей услуг общественного питания.	
ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	Точность соблюдения позиционирования услуг общественного питания.	
	Грамотность выбора оптимальных методов формирования спроса и продвижения услуг общественного питания.	
	Точность соблюдения оценки эффективности сбытовой политики.	
	Полнота оценки качественного анализа информации о рынке продуктов и услуг общественного питания.	
	Грамотность выбора информационных и справочных материалов.	
	Полнота соблюдения порядка создания базы данных потребителей, конкурентов, поставщиков на компьютере.	
	Правильность выбора распространения рекламных материалов.	
	Правильность выбора использования техники и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами.	
	Грамотность выбора рациональных средств и методов маркетинга.	

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией	Точность определения доли, емкости и конъюнктуры рынка.	
	Правильность оценки конкурентоспособности предприятия и продукта.	
	Грамотность оценки качества услуг предприятия общественного питания.	
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	Точность анализа структуры стандартов в области общественного питания разных категорий и видов.	
	Выбор номенклатуры показателей качества продукции и услуг общественного питания.	
	Полнота соблюдения нормативно-правовой базы в рабочем процессе.	
	Изложение применения различных способов измерений с использованием поверенных средств измерений.	
ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	Полнота изложения порядка и периодичности проведения производственного контроля.	
	Точность и грамотность применения контрольно-измерительных приборов в технологическом процессе предприятия общественного питания в соответствии с нормативной документацией.	
ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.	Точность выбора методов контроля и оценки показателей качества услуг общественного питания в соответствии с нормативной документацией.	
	Точность и грамотность оформления технологической документации.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии (активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности).	
	Эффективная самостоятельная работа при изучении профессионального модуля.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении профессиональной деятельности.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Компетентный анализ ситуации, определение алгоритма действий при решении стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации документационного	

	обеспечения управления и функционирования организации.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Демонстрация рационального выбора методов поиска, обработки и использования информации в процессе решения профессиональных задач	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Профессиональное использование специальных программ в области организации документационного обеспечения управления и функционирования организации.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Способность к коллективной работе, демонстрация навыков корректного общения с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы, коррекция деятельности участников группы, поиск компромиссных решений	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Определение задач профессионального и личностного развития, составление оптимальной траектории самообразования и повышения квалификации	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Анализ инноваций в области организации документационного обеспечения управления и информационных технологий	
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	Демонстрация готовности соблюдения действующего законодательства и соблюдение обязательных требований нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов (ГОСТов и СанПиНов).	
ОК 11. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	наличие приписного свидетельства о постановке на воинский учет	
Итого		

Выведение итоговой оценки

Оценка результата освоения профессиональных и общих компетенций	
Оценка рецензента	
Оценка руководителя ВКР	
Оценка за доклад	
Оценка за ответы на вопросы	
Итоговая оценка	

Председатель ГЭК _____ (расшифровка подписи)
(подпись)

Члены ГЭК _____ (расшифровка подписи)
(подпись)

_____ (расшифровка подписи)
(подпись)

_____ (расшифровка подписи)
(подпись)

_____ (расшифровка подписи)
(подпись)

Секретарь ГЭК _____ (расшифровка подписи)
(подпись)

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Раменский колледж»

Отделение Сервиса и общественного питания
 Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Допустить к защите
 Заместитель директора по УР

_____ Л.В. Антонова
 «__» _____ 2020 г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ (ДИПЛОМНАЯ) РАБОТА

Тема _____

Студент _____
 (Ф.И.О.) _____ Подпись _____

Руководитель _____
 (Ф.И.О.) _____ Подпись _____

Выпускная квалификационная работа защищена _____ с оценкой _____
 (дата)

Председатель ГЭК:
 Президент Гильдии предпринимателей
 Раменского р-на _____
 Подпись _____ Дата _____ Ю.А. Ермаков
 Ф.И.О.

Члены ГЭК:
Зам.директора по УР _____ Л.В. Антонова
 должность _____ Подпись _____ Дата _____ Ф.И.О.

зав. отделением _____ Т.В. Щербакова
 должность _____ Подпись _____ Дата _____ Ф.И.О.

преподаватель _____ Е.В. Климова
 должность _____ Подпись _____ Дата _____ Ф.И.О.

преподаватель _____ Л.Н. Евграфова
 должность _____ Подпись _____ Дата _____ Ф.И.О.

мастер п/о _____ А.В. Гриневич
 должность _____ Подпись _____ Дата _____ Ф.И.О.

г. Раменское 2020г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Раменский колледж»

Отделение Сервиса и общественного питания

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Группа 4ОП/16

ЗАДАНИЕ

по выпускной квалификационной (дипломной) работе

Студент(ка) _____

1. Тема работы: _____

Утверждена приказом по колледжу от _____ № _____

2. Срок сдачи студентом законченной работы до 08.06.2020г.

3. Перечень вопросов, подлежащих разработке в дипломной работе

4. Дата выдачи задания 03 апреля 2020г.

Утверждаю

Заместитель директора по учебной работе		Л.В.Антонова
должность	подпись, дата	инициалы фамилия

Руководитель дипломной работы		
должность	подпись, дата	инициалы фамилия

Задание принял к исполнению	4ОП/16	
группа	подпись, дата	инициалы фамилия

Утверждаю
 Зав. отделением Сервиса и
 общественного питания
 _____ Т.В. Щербакова
 «___» _____ 2020г.

Календарный план работы студента по выполнению выпускной квалификационной (дипломной) работы

Студент(ка) _____
 Группа 4ОП/16
 Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
 Тема дипломной работы: _____

№ п/п	Виды работ	Даты	Отметка о выполнении
1.	Выбор темы	до 02.03.20г.	
2.	Утверждение темы на основании заявления	02.03.20г.	
3.	Составление плана работы	06.03.20г.- 13.03.20г.	
4.	Изучение и обобщение состояния проблемы в теории, в современной отечественной и зарубежной практике.	16.03.20г.- 27.03.20г.	
5.	Составление перечня рекомендуемой литературы для написания ВКР	10.04.20г.	
6.	Написание введения ВКР	27.04.20г.	
7.	Написание теоретической части ВКР	11.05.20г.	
8.	Написание расчетно-аналитической части ВКР	18.05.20г.	
9.	Написание заключения, составление списка литературы, оформление приложений.	28.05.20г.	
10.	Оформление работы по ГОСТу, доработка замечаний	29.05.20г.- 04.06.20г.	
11.	Получение отзыва	29.05.20г.- 08.06.20г.	
12.	Сдача ВКР в учебную часть ГБПОУ МО «РАМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»	09.06.20г.	
13.	Получение рецензии	09.06.20г.- 15.06.20г.	

Руководитель дипломной работы _____ / _____ /
 Студент _____ / _____ /

Директору ГБПОУ МО
«Раменский колледж» Кузеевой Н.А.

От студента _____

Специальность 43.02.01 Организация
обслуживания в общественном питании

Группа 4ОП/16

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить тему выпускной квалификационной (дипломной) работы:

Руководитель выпускной квалификационной (дипломной) работы: _____

Должность, место работы: _____

Подпись студента: _____ «27» февраля 2020г.

Подпись руководителя ВКР: _____ «27» февраля 2020г.

Лист ознакомления с Программой ГИА по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и Положением об организации ГИА на отделении Сервиса и общественного питания

Выпуск 2020 г.

№ п/п	Группа	ФИО	Дата	Подпись
1	4ОП/16			
2	4ОП/16			
3	4ОП/16			
4	4ОП/16			
5	4ОП/16			
6	4ОП/16			
7	4ОП/16			
8	4ОП/16			
9	4ОП/16			
10	4ОП/16			
11	4ОП/16			
12	4ОП/16			
13	4ОП/16			
14	4ОП/16			
15	4ОП/16			
16	4ОП/16			
17	4ОП/16			
18	4ОП/16			
19	4ОП/16			
20	4ОП/16			
21	4ОП/16			
22	4ОП/16			
23	4ОП/16			
24	4ОП/16			
25	4ОП/16			

Зав. отделением _____ Т.В. Щербакова

Куратор группы _____ Г.Н. Яковлева