

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное образовательное учреждение
«Соль-Илецкий индустриально-технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО

ИП 3 Т. Мамашев

«

12

»

20 17 г.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ «С-И ИТТ»
С.Н. Жидовинов

« 1 »

»

20 17 г.



**Программа государственной итоговой аттестации
группы №3 по специальности 43.02.01 Организация
обслуживания на предприятиях общественного питания**

Базовая подготовка

г. Соль-Илецк. 2017г.

Рабочая программа государственной итоговой аттестации (ГИА) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и Положения о государственной итоговой аттестации в ГАПОУ «С-И ИТТ»

Организация-разработчик: ГАПОУ «Соль-Илецкий индустриально-технологический техникум Оренбургской области.

Разработчики:

Ковешникова Л.Н. заместитель директора по УПР
Шагартеева А.Т. заместитель директора по УР
Сингариева А.С. преподаватель специальных дисциплин
Остринская Ю.Н. преподаватель специальных дисциплин

Программа ГИА рассмотрена на заседании Педагогического совета техникума. Протокол № от 15 декабря 2017 года.

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование	стр.
1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГИА	5
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГИА	7
3	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГИА	18
4	ПРИЛОЖЕНИЕ А Образец титульного листа	25
	ПРИЛОЖЕНИЕ Б Оформление содержания	26
	ПРИЛОЖЕНИЕ В ведомость нормоконтроля	27
	ПРИЛОЖЕНИЕ Г Задание на ВКР	29
	ПРИЛОЖЕНИЕ Д Отзыв о выполнении ВКР	30
	ПРИЛОЖЕНИЕ Е Рецензия на ВКР	31
	ПРИЛОЖЕНИЕ Ж План-график выполнения ВКР	38
	ПРИЛОЖЕНИЕ З Протокол заседания ГЭК	39

Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ «Соль-Илецкий индустриально-технологический техникум» разработана в соответствии с частью 5 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273 –ФЗ « Об образовании в Российской Федерации», на основании приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказа Минобрнауки России № 1138 от 17.11.2017 «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом министерства образования и науки РФ от 16.08.2013года № 968» и Положения ГАПОУ «Соль-Илецкий индустриально-технологический техникум» о порядке государственной итоговой аттестации выпускников.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности студентов к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Видом государственной итоговой аттестации выпускников специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании является выпускная квалификационная работа (ВКР). Этот вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Проведение итоговой аттестации в форме выпускной квалификационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

В программе итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение общими и профессиональными

компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доводятся до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студентов знакомят с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения **видов профессиональной деятельности (ВПД)** специальности:

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.

5. Выполнение работ по профессии рабочих, должностям служащих 16399 «Официант» (приложение к ФГОС СПО), и соответствующих профессиональных компетенций **(ПК)**:

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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. Выполнение работ по профессии рабочих, должностям служащих (16399 Официант), а также соответствующих общим компетенций (ОК):

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за 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.

1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

всего - 6 недель, в том числе:

выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели,

защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

Вид - выпускная квалификационная работа.

Форма – защита дипломной работы

Распределение бюджета времени государственной (итоговой) аттестации

Этапы итоговой государственной аттестации	Количество недель
1. Подбор и анализ материалов для дипломной работы в период преддипломной практики с 18.04-18.05.2018 г.	4
2. Выполнение выпускной квалификационной работы с 18.05-17.06.2018 г.	4
3. Защита выпускной квалификационной работы с 18.06-30.06.2018 г.	2
Всего	6

2.2. Содержание государственной итоговой аттестации

2.2.1. Содержание выпускной квалификационной работы:

№ п/п	Темы дипломных работ	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Организация повседневного обслуживания потребителей в кафе на 24 места	ПМ. 01. Организация питания в организациях общественного питания

		ПМ.02.Организация обслуживания в организациях общественного питания
2.	Организация повседневного обслуживания потребителей в ресторане класса люкс на 50 посадочных мест.	ПМ. 01. Организация питания в организациях общественного питания ПМ.02.Организация обслуживания в организациях общественного питания
3.	Организация повседневного обслуживания потребителей в баре высшего класса на 35 посадочных мест.	ПМ. 01. Организация питания в организациях общественного питания ПМ.02.Организация обслуживания в организациях общественного питания
4.	Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами в кафе на 100 персон, по случаю бракосочетания.	ПМ.02.Организация обслуживания в организациях общественного питания
5.	Организация обслуживания банкета, с частичным обслуживанием официантами, в кафе на 55 персон, обслуживание по поводу встречи Нового года	ПМ.02.Организация обслуживания в организациях общественного питания
6.	Организация обслуживания банкета, с частичным обслуживанием официантами, в кафе на 35 персон. Банкет по случаю празднования юбилея	ПМ.02.Организация обслуживания в организациях общественного питания
7.	Организация повседневного обслуживания потребителей в кафе на 30 посадочных мест	ПМ. 01. Организация питания в организациях общественного питания ПМ.02.Организация обслуживания в организациях общественного питания
8.	Анализ организации обслуживания потребителей ресторана. Организация обслуживания в ресторане «Зодиак» банкета с частичным обслуживанием официантами по случаю празднования «8 Марта».	ПМ.02.Организация обслуживания в организациях общественного питания ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
9.	Организация обслуживания банкета, 8с	ПМ.02.Организация

	полным обслуживанием официантами, в ресторане высшего класса на 50 персон, по случаю встречи правительственной делегации.	обслуживания в организациях общественного питания
10.	Организация обслуживания банкета в банкетном зале, с частичным обслуживанием официантами, на 55 персон, по поводу проведения выпускного бала.	ПМ.02.Организация обслуживания в организациях общественного питания
11.	Организация обслуживания в ресторане банкет-коктейль, на 80 персон.	ПМ.02.Организация обслуживания в организациях общественного питания
12.	Организация обслуживания в кафе банкет-чай, на 25 персон.	ПМ.02.Организация обслуживания в организациях общественного питания
13.	Анализ материально-технического оснащения ресторана (зал предприятия рассчитан на 40 мест) и организация повседневного обслуживания потребителей (гостей) ресторана	ПМ.02.Организация обслуживания в организациях общественного питания ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
14.	Анализ материально-технического оснащения ресторана (зал предприятия рассчитан на 100 мест) и организация повседневного обслуживания потребителей (гостей) ресторана	ПМ.02.Организация обслуживания в организациях общественного питания ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
15.	Организация повседневного обслуживания потребителей в кафе студенческом на 70 посадочных мест.	ПМ.02.Организация обслуживания в организациях общественного питания
16.	Организация обслуживания банкета, с полным обслуживанием официантами, в ресторане высшего класса на 75 персон, по случаю встречи празднования «Серебряной свадьбы»	ПМ.02.Организация обслуживания в организациях общественного питания
17.	Организация обслуживания банкета, посвященного Дню Победы на 50 персон.	ПМ.02.Организация обслуживания в организациях общественного питания
18.	Организация обслуживания в кофейной , на 40 персон.	ПМ.02.Организация обслуживания в организациях

		общественного питания
19.	Анализ материально-технического оснащения спорт бара (зал предприятия рассчитан на 25 мест) и организация повседневного обслуживания потребителей (гостей) спорт бара.	ПМ.02.Организация обслуживания в организациях общественного питания ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
20.	Организация обслуживания школьного выпускного бала на 120 человек	ПМ.02.Организация обслуживания в организациях общественного питания
21.	Анализ жизненного цикла организации и разработка рекомендаций по ее дальнейшему развитию (на примере ресторана)	ПМ.02.Организация обслуживания в организациях общественного питания
22.	Организация обслуживания банкет-фуршет в кафе на 25 персон.	ПМ.02.Организация обслуживания в организациях общественного питания
23.	Организация питания и обслуживания туристов в ресторане «Ревьера»	ПМ.02.Организация обслуживания в организациях общественного питания
24.	Анализ маркетинговых стратегий в организациях общественного питания (на примере ресторана)	ПМ.02.Организация обслуживания в организациях общественного питания ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
25.	Организация детского воскресного бранча в кафе на 25 человек	ПМ.02.Организация обслуживания в организациях общественного питания
26.	Организация обслуживания торжественных мероприятий на предприятии общественного питания на примере банкета «День влюбленных»	ПМ.02.Организация обслуживания в организациях общественного питания
27.	Совершенствование технологии обслуживания на банкете по случаю бракосочетания на 50 персон в ресторане	ПМ.02.Организация обслуживания в организациях общественного питания
28.	Анализ организации обслуживания потребителей ресторана . Организация	ПМ.02.Организация обслуживания в организациях

	обслуживания в ресторане банкета с частичным обслуживанием официантами по случаю празднования «8 марта»	общественного питания ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
29.	Анализ конкурентоспособности предприятия общественного питания (на примере ресторана)	ПМ. 01. Организация питания в организациях общественного питания ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
30.	Разработка и внедрение сезонного меню на летнюю площадку ресторана «Ривьера»	ПМ. 01. Организация питания в организациях общественного питания ПМ.02.Организация обслуживания в организациях общественного питания
31.	Организация бизнеса общественного питания на примере ресторана «Старая мельница»	ПМ.02.Организация обслуживания в организациях общественного питания ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем по ВКР:

- разрабатывается преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседаниях ПЦК социально-экономического профиля;
- утверждается после согласования с работодателем (п.8.6 ФГОС СПО).

ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций, инновационных компаний, высокотехнологичных производств или образовательных организаций.

Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами,
- сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

При определении темы ВКР следует учитывать, что ее содержание может

основываться:

- на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы (проекта), если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;
- на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.

Выбор темы ВКР обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения.

Структура выпускной квалификационной работы:

- а) Введение (пояснительная записка)
- б) основная часть
 - теоретическая часть
 - опытно-экспериментальная часть (практическая)
- с) заключение, рекомендации по использованию полученных результатов
- д) список используемых источников
- е) приложения

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются 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:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей специальности, проявлять к ней устойчивый интерес;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

Работа над вторым разделом должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Информационными источниками для написания первого (теоретического) раздела выпускной квалификационной работы должны служить официальные документы законодательной и исполнительной властей Российской Федерации по проблеме исследования, дискуссионные публикации в журналах, сборниках,

монографиях, а также выступления в печати и комментарии специалистов за последнее время. Кроме этого, нужно широко использовать нормативные материалы, учебники, методические пособия, лекции по теме и т.п. Этот раздел по содержанию является основанием для дальнейших исследований в выпускной квалификационной работе.

В качестве источников информации для формирования второго (аналитического) следует использовать историю развития организации, пояснительные записки к годовым отчетам, материалы балансовых комиссий, сведения о финансово-хозяйственной деятельности организации, формы, представляемые в Государственную налоговую инспекцию и органы Государственной статистики, и другие фактические материалы.

В качестве источников информации могут быть использованы следующие пакеты документов:

- выписки из учредительных документов;
- приказ об учетной политике организации;
- материалы финансовой отчетности организации:
- бухгалтерский баланс предприятия;
- отчет о финансовых результатах;
- отчет об изменениях капитала;
- отчет о движении денежных средств;
- приложение к балансу и другие формы финансовой отчетности.
- данные государственной статистической отчетности (для малых предприятий - сокращенная отчетность по форме № 1-МП);
- отчетные материалы, представляемые в вышестоящую организацию, министерство, ведомство;
- плановые и отчетные данные оперативно-производственного планирования и бухгалтерского управленческого учета;
- материалы аудиторских и налоговых проверок организации;
- другие данные, не входящие во внешнюю отчетность, в том числе данные учетных регистров и первичной бухгалтерской документации.

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

2.2.2. Условия подготовки государственной итоговой аттестации

При подготовке к ГИА обучающимся оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными приказом директора. Во время подготовки обучающимся должен быть предоставлен доступ в Интернет.

Требования к учебно-методической документации: наличие рекомендаций к выполнению выпускных квалификационных работ.

Процедура подготовки к государственной итоговой аттестации включает следующие организационные меры:

№	Мероприятия	Сроки	Ответственные
---	-------------	-------	---------------

1.	Определение общей тематики, состава, объема и структуры дипломных работ	Ноябрь 2014 г.	ПЦК специальности 080114
2.	Подбор экспертов качества подготовки выпускников - руководителей ВКР, нормоконтролеров, рецензента(ов), состава ГЭК	Ноябрь 2017г.	зам. директора по учебно-производственной работе
3.	Подготовка кандидатов в члены ГЭК	Ноябрь 2017	зам. директора по учебно-производственной работе
4.	Проведение в группе, родительского собрания «О программе ГИА выпускников 2018 г.»	Февраль 2018 г.	Зам. директора по учебно-производственной работе и учебной работе
5.	Определение индивидуальной тематики дипломных работ для студентов: - Рассмотрение и утверждение индивидуальной тематики - Подготовка проекта приказа об утверждении тематики ВКР	Январь 2018 г.	Зам. директора по учебно-производственной работе, руководители ВКР, работодатели
6.	Подготовка и оформление бланков заданий на ВКР и календарных графиков выполнения ВКР для студентов	Январь 2018г.	Зам. директора учебно-производственной работе, ПЦК, руководители ВКР
7.	Определение с руководителями ВКР и студентами перечня консультаций «В помощь дипломнику»	Март 2018 г.	Председатели ПЦК, руководители ВКР
8.	Составление графика проведения консультаций по выполнению ВКР у руководителей ВКР. Составление графика консультаций	Март 2018 г.	зам. директора по учебной работе, учебно-производственной работе
9	Оформление информационного стенда «Государственная итоговая аттестация выпускников», размещение информации на сайте техникума	Март 2018 г.	ПЦК, руководители ВКР
10	Проведение заседания педагогического совета о допуске выпускников к ГИА	Май 2018 г.	Зам. директора по учебной работе, учебно-производственной работе
11	Подготовка проекта приказа об организации ГИА (допуске студентов к ГИА, составе экспертов, сроках проведения этапов ГИА)	Май 2018 г.	Зам. директора по учебной работе, учебно-производственной работе
12	Проведение собрания в группе «Об организации ГИА выпускников 2016 г.» с выдачей задания и календарного графика на дипломное проектирование	Апрель-май 2018 г.	Зам. директора по учебной работе, учебно-производственной работе , председатели ПЦК

13	Организация консультаций по выполнению дипломных работ	Май - июнь 2018г.	Зам. директора по учебной работе, руководители ВКР, преподаватели
14	Контроль за ходом выполнения дипломных работ студентами	Май - июнь 2018г.	Зам. директора по учебной работе, учебно-производственной работе, председатели ПЦК
15	Подготовка графика проведения экспертизы качества выполнения ВКР - нормоконтроля, рецензирования и защиты. Проведение организационного собрания в группе «О прохождении этапов экспертизы».	Май - Июнь 2018 г.	Зам. директора по учебной работе, учебно-производственной работе председатели ПЦК
16	Организация и проведение этапов экспертизы качества выполнения дипломных работ: - Нормоконтроля - Рецензирования	Июнь 2018г. по графику	Зам. директора по учебной работе, учебно-производственной работе, нормоконтролеры, рецензенты
17	Подготовка проектов приказов «О допуске студентов к защите дипломных работ на заседаниях ГЭК»	Июнь 2018г.	Зам. директора по учебной работе, учебно-производственной работе
18	Организация заседаний ГЭК Подготовка аудитории и документов, представляемых на заседаниях ГЭК	Июнь 2018г., по графику	Зам. директора по учебной работе, учебно-производственной работе, секретарь ГЭК

2.2.3. Защита выпускных квалификационных работ.

Допуск к защите ВКР.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план (статья 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона РФ от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»). Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики. Для допуска к защите ВКР руководитель предоставляет заместителю директора по учебной работе следующие документы:

- отзыв руководителя ВКР с оценкой;
- ведомость нормоконтроля;
- рецензию, оформленную рецензентом, с оценкой.

Предварительно выпускник должен пройти процедуру согласования ВКР с нормоконтролером. Заместитель директора по учебной работе делает запись о допуске студента к защите ВКР также на титульном листе ВКР. Допуск выпускника к защите ВКР на заседании государственной экзаменационной комиссии осуществляется путем издания приказа по техникуму. Защита ВКР проводится на открытых заседаниях Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) по специальности, с участием не менее двух третей ее состава. Заседания ГЭК проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса по установленному графику в период с 20 по 1 июля 2018 года: продолжительность одного заседания не более 6 часов, в течение одного заседания рассматривается защита не более 8 дипломных работ, на защиту студентом ВКР отводится до 20 минут.

Процедура защиты ВКР включает: доклад студента - 10-15 минут, в течение которых студент кратко освещает цель, задачи и содержание ВКР с обоснованием принятых решений. Доклад может сопровождаться мультимедиа презентацией и другими материалами; чтение секретарем отзыва и рецензии на выполненную ВКР, объяснения студента по замечаниям рецензента, вопросы членов комиссии и ответы студента по теме ВКР и профилю специальности.

На каждого студента оформляется индивидуальный протокол выполнения и защиты ВКР.

Члены ГЭК фиксируют результаты выполнения и защиты ВКР в специальных ведомостях.

Заседания ГЭК протоколируются секретарем и подписываются всем составом ГЭК. В протоколе записываются: итоговая оценка выполнения и защиты ВКР, присуждение квалификации, особые мнения о студентах.

Решение об оценке за выполнение и защиту ВКР, о присвоении квалификации принимается ГЭК на закрытом совещании после окончания защиты всех назначенных на данный день работ. Решение принимается простым большинством голосов.

Решение ГЭК об оценке выполнения и защиты ВКР студентом, о присвоении квалификации «Официант» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании торжественно объявляется выпускникам Председателем ГЭК в день защиты, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при выполнении выпускной квалификационной работы

реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации

Оборудование кабинета:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- компьютер, принтер;
- рабочие места для обучающихся;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по выпускным квалификацион-

ным работам;

- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

при защите выпускной квалификационной работы

для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной аттестационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

3.2 Информационное обеспечение ГИА

На заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) представляются:

- положение о государственной итоговой аттестации филиала;
- федеральный государственный образовательный стандарт специальности, дополнительные требования образовательного учреждения по специальности;
- программа государственной итоговой аттестации;
- методические рекомендации по разработке выпускных квалификационных работ;
- перечень утвержденных тем ВКР;
- копия документа об утверждении Председателя ГЭК;
- копия приказа директора об утверждении состава ГЭК;
- копия приказ директора о допуске студентов к итоговой государственной аттестации;
- сведения об успеваемости студентов (сводные ведомости студентов);
- зачетные книжки студентов;
- бланки протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии;
- литература и периодические издания по специальности;
- материалы справочного и нормативного характера, разрешенные для использования на экзамене.

3.3. Общие требования к организации и проведению ГИА

Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренным приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и Положения ГАПОУ «Соль-Илецкий индустриально-технологический техникум» о порядке государственной итоговой аттестации выпускников.

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

«Отлично» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;
- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;
- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую работу:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;

- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;
- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, и выдаче документа об образовании принимается на последнем заседании ГЭК.

Присвоение соответствующей квалификации выпускнику и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения государственной итоговой аттестации.

Студенту, имеющему оценку «отлично» не менее чем по 75 процентам дисциплин учебного плана, оценку «хорошо» по остальным дисциплинам и прошедшему все установленные учебным планом виды аттестационных испытаний, входящих в итоговую государственную аттестацию, с оценкой «отлично», выдается диплом с отличием.

3.4. Кадровое обеспечение ГИА

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

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

Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей

(занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

4.ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

ОЦЕНКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Демонстрация интереса к будущей профессии	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач - оценка эффективности и качества выполнения	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Быстрый и точный поиск необходимой информации	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Соблюдение мер конфиденциальности и информационной безопасности	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	- использование приемов корректного межличностного общения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения	- Организация работы команды при изучении профессиональных знаний	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься	- Организация самостоятельных занятий при изучении профессиональных знаний из отечественного и зарубежного опыта	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Анализ и использование инноваций в области профессиональной деятельности - решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций	
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	- Точно определяет ассортимент продовольственных товаров; - Грамотно проводит идентификацию продовольственных товаров по их ассортиментным характеристикам.	
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	-Точно и грамотно выполняет заказы потребителей; - Правильно приготавливает ассортимент продукции общественного питания; -Точно и грамотно проводит расчет	

	необходимых ресурсов для выполнения заказа потребителей: рабочей силы, сырья, посуды, приборов; - Точно и правильно излагает : - методы кулинарной обработки продуктов; - технологии производства полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания из разных видов сырья - правила оформления, отпуска, хранения готовой продукции.	
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.	-Точно и обоснованно ведет контроль за условиями и сроками хранения продовольственных товаров и продукции общественного питания. - Грамотно и обоснованно ведет работу в списании товарных потерь. - Точно и грамотно определяет качества продовольственных товаров; -Обоснованно проводит градации продовольственного товара по качеству; - Четко и обоснованно определяет дефекты продовольственных товаров.	
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	-Грамотно организует работу по совершенствованию процесса производства и оптимизации затрат рабочего времени; -Правильно проводит анализ технологического процесса производства, организационной структуры, организации работы цехов и вспомогательных подразделений, санитарно-гигиенического состояния; - Грамотно анализирует качество выпускаемой продукции.	
ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	-организует и контролирует этапы подготовки организации общественного питания к приему потребителей на основании типа предприятия; - Готовит организацию общественного питания к приему потребителей на основании подбора специального вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и расчет их необходимого количества в соответствии с типом и классом организации общественного питания.	

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	- Осуществляет управление 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.	- Умеет определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях.	Осуществляет информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания. - умеет составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей; - осуществляет консультирование потребителей	
ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	- Осуществляет анализ эффективности обслуживания потребителей	
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	- разрабатывает и представляет предложения по повышению качества обслуживания; -умеет осуществлять выбор и определять показатели качества обслуживания;	
ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	-выявляет и анализирует потребности в продукции и услугах общественного питания; - участвует в разработке комплекса маркетинга; -анализирует сбытовую и ценовую политики; - консультирует потребителей; - разрабатывает предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; - участвует я в маркетинговых исследованиях.	
ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	- выявляет, анализирует и формирует спрос на услуги общественного питания; -проводит сегментацию рынка; - определяет направления в сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора; - выбирает и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; - разрабатывает анкеты и опросные листы;	
ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.	- выявляет конкурентов организации общественного питания и определяет конкурентоспособность ее продукции и услуг; - выбирает, определяет и анализирует показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывает их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации	

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	- контролирует соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг. - проводит проверку наличия поверенных средств измерения, наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие. - правильно выбирает нормативно-правовые акты; - демонстрирует навыки измерений с использованием поверенных средств измерения;	
ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	- участвует в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания. - демонстрирует знания при проведении контроля качества продукции и услуг в соответствии с требованиями документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания; - выполнять анализ структуры стандартов разных категорий и видов, обосновывать номенклатуры показателей качества;	
ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.	- демонстрирует знания при проведении контроля качества продукции и услуг в соответствии с требованиями документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания; - выполняет анализ структуры стандартов разных категорий и видов, обосновывать номенклатуры показателей качества;	

Критерии	Показатели			
	«2»	«3»	«4»	«5»
Актуальность	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)	Актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована 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 проблем	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)	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы.	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	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Оформление работы	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок	Представленная работа имеет отклонения и не во всем соответствует требованиям, предъявляемым к такого рода работам	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок	Соблюдены все правила оформления работы
Срок	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. Студент 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. Студент не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Студент четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора со студентом руководитель делает вывод о том, что студент свободно ориентируется в терминологии, используемой в работе
Литература	Студент совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Студент слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг	Изучено более десяти источников. Студент ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 20. Все источники, представленные в библиографии, использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг
Защита работы	Студент совсем не ориентируется в терминологии работы	Студент, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Студент показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов ГЭК, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко	Студент достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению ГЭК, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.)	Студент 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 ГЭК (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.)

Общие показатели	Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ проведенного 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
------------------	---	--	---	--

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Соль-Илецкий индустриально-технологический техникум»

**43.02.01 «Организация обслуживания
в общественном питании»**
Код и наименование специальности

ВКР к защите допущена
Заместитель директора по УПР _____

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема:

Исполнитель:
Иванов Иван Иванович

(фамилия, имя, отчество) (подпись)

студент Группы №
Специальность 43.02.01.

Организация обслуживания в
общественном питании

Руководитель работы:

(фамилия имя отчество)

Дата :

Г.Соль-Илецк.2018 год.

Оформление содержания

СОДЕРЖАНИЕ

1 ВВЕДЕНИЕ	3
2 ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ	6
2.1	6
2.2	7
2.3	10
.....	28
	30
4 ЗАКЛЮЧЕНИЕ	32
5 СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	33
6 ПРИЛОЖЕНИЕ А	34
ПРИЛОЖЕНИЕ Б	35
7 Презентация в электронном виде	

НОРМОКОНТРОЛЬ
выпускной квалификационной работы

Тема ВКР: _____

Студент (ка): _____
(фамилия, имя, отчество)

№ п/п	Объект	Параметры	Соответствует: + Не соответствует: -
1	2	3	4
1	Наименование темы работы	Соответствует утвержденной приказом	
2	Размер шрифта	14 пунктов для основного текста, 16 пунктов для заголовков: Содержание. Введение. Основная часть. Заключение. Глоссарий. Список литературы и источников. Приложения.	
3	Название шрифта	Times New Roman	
4	Междустрочный интервал	Полуторный	
5	Абзац	10 мм	
6	Поля (мм)	Левое - 30, верхнее и нижнее - 20, правое- 10.	
7	Общий объем без приложений	30-50 стр. машинописного текста	
8	Объем введения	4-5 стр. машинописного текста	
9	Объем основной части	23-40 стр. машинописного текста	
10	Объем заключения	3-5 стр. машинописного текста	
11	Нумерация страниц	Сквозная, в нижней части листа, по центру, без точки. На титульном листе номер страниц не проставляется, но учитывается при сквозной нумерации.	
12	Последовательность приведения структурных частей работы	Титульный лист. Содержание. Введение. Основная часть. Заключение. Глоссарий. Список литературы и источников. Приложения. Главам и параграфам присваиваются порядковые номера. Содержанию, введению, заключению, списку литературы и источников, приложениям порядковые номера не присваиваются.	
13	Оформление содержания	Содержание включает в себя введение, заголовки всех разделов, глав, параграфов, заключение, глоссарий, список литературы и источников, приложения.	
14	Оформление структурных частей	Каждая структурная часть (т. е. глава) начинается с новой страницы. Наименования, номер главы,	

	работы	приводятся с абзаца с прописной (заглавной буквы). Точка в конце наименования не ставится. Главы разбиваются на соизмеримые параграфы в количестве не более 2-3.	
15	Структура основной части	2 главы, соразмерные по объему: теоретическая и практическая.	
16	Оформление таблиц	Слово «Таблица» и ее номер располагается справа перед названием таблицы. Название таблицы располагается по центру страницы и предшествует самой таблице. Таблицу, в зависимости от ее размера, помещают под текстом, в котором впервые дана ссылка на нее, или на следующей странице, или, при необходимости, в приложении к документу.	
17	Оформление ссылок	Ссылки по всему тексту должны быть однотипные внутритекстовые в квадратных скобках с указанием порядкового номера источника и номера страницы. В тексте работы должно содержаться не менее трех ссылок в рамках одного параграфа.	
18	Наличие глоссария	Обязательно. Не менее 25 понятий в рамках темы ВКР	
19	Состав списка использованных источников	Не менее 20 библиографических описаний документальных и литературных источников. Из них доля электронных ресурсов не более 10 %. Библиографическое описание использованных источников осуществляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008.	
20	Наличие приложений	Обязательно. Общий объем приложений не должен превышать 10 % от общего объема ВКР. В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы (листа) с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение».	

Нормоконтроль выполнил: _____
(ф.и.о.)

С результатами нормоконтроля ознакомлен:

Студент _____
(ф.и.о.) (подпись)

Замечания устранены: _____
(ф.и.о.)

Дата _____

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Соль-Илецкий индустриально-технологический техникум» Оренбургской области

Утверждаю:

Заместитель директора по УПР

Ковешникова Л.Н. _____

«___» _____ 2018 года

Задание на выпускную квалификационную работу

Студент _____

Группа _____

Специальность _____

Тема выпускной квалификационной работы _____

Срок сдачи студентом законченной выпускной квалификационной работы
«1 » июня 2018г.

Перечень подлежащих разработке задач/вопросов (план ВКР):

Требования к организации профессиональной деятельности по выполнению
ВКР _____

Наименования предприятия, на котором выпускник проходит преддипломную
практику _____

Дата выдачи задания «10» апреля 2018 г.

Руководитель ВКР _____ (подпись)

Задание принял к исполнению «___» _____ 201__ г.

_____ (подпись студента)

ОТЗЫВ

о выполнении письменной экзаменационной работы

Студент _____

(фамилия, имя, отчество)

ГАПОУ «Соль-Илецкий индустриально-технологический техникум» группа № _____

Специальность СПО _____

Профессия ОК _____

Тема задания _____

1) Общая характеристика ВКР :

2) Соответствие задания по объему и степени разработки основных разделов ВКР

3) Положительные стороны работы _____

4) Недостатки в пояснительной записке и ее оформлении _____

5) Характеристика графической (творческой) части работы _____

6) Степень самостоятельности обучающегося при разработке вопросов темы и умение использовать дополнительную литературу и другие информационные источники

Работа допущена к защите с оценкой: _____

Руководитель работы _____

(подпись)

(Ф.И.О.)

" " _____ 20 ____ г.

Заместитель директора по УПР _____

(подпись)

(Ф.И.О.)

" " _____ 20 ____ г.

РЕЦЕНЗИЯ
на выпускную квалификационную работу
(дипломная работа, проект)

Ф.И.О. _____

Специальность _____

группа _____

Тема работы _____

наименование профессионального модуля

база преддипломной практики, наименование организации

1. Актуальность работы _____

2. Корректность постановки цели и задач работы

3. Оценка основных элементов ВКР

4. Ясность, четкость, последовательность и логика изложения материала, язык, стиль и грамматический уровень работы

5. Качество оформления

6. Полнота обзора научной литературы

7. Применение современного математического и программного обеспечения, компьютерных технологий в работе

8. Качество использования иллюстрированного материала (рисунки, таблицы, графики, диаграммы и т.п.)

Оценка сформированных профессиональных и общих компетенций

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Демонстрация интереса к будущей профессии	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач - оценка эффективности и качества выполнения	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Безошибочность решения стандартных и нестандартных профессиональных задач	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Быстрый и точный поиск необходимой информации	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Соблюдение мер конфиденциальности и информационной безопасности	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- использование приемов корректного межличностного общения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- Организация работы команды при изучении профессиональных знаний	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Организация самостоятельных занятий при изучении профессиональных знаний из отечественного и зарубежного опыта	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Анализ и использование инноваций в области профессиональной деятельности - решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций	
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	- Точно определяет ассортимент продовольственных товаров; - Грамотно проводит идентификацию продовольственных товаров по их ассортиментным характеристикам.	
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	- Точно и грамотно выполняет заказы потребителей; - Правильно приготавливает ассортимент	

	продукции общественного питания; -Точно и грамотно проводит расчет необходимых ресурсов для выполнения заказа потребителей: - рабочей силы, сырья, посуды, приборов; - Точно и правильно излагает : - методы кулинарной обработки продуктов; - технологии производства полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания из разных видов сырья - правила оформления, отпуска, хранения готовой продукции.	
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.	-Точно и обоснованно ведет контроль за условиями и сроками хранения продовольственных товаров и продукции общественного питания. - Грамотно и обоснованно ведет работу в списании товарных потерь. - Точно и грамотно определяет качества продовольственных товаров; -Обоснованно проводит градации продовольственного товара по качеству; - Четко и обоснованно определяет дефекты продовольственных товаров.	
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	-Грамотно организует работу по совершенствованию процесса производства и оптимизации затрат рабочего времени; -Правильно проводит анализ технологического процесса производства, организационной структуры, организации работы цехов и вспомогательных подразделений, санитарно-гигиенического состояния; - Грамотно анализирует качество выпускаемой продукции.	
ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	-организует и контролирует этапы подготовки организации общественного питания к приему потребителей на основании типа предприятия; - Готовит организацию общественного питания к приему потребителей на основании подбора специального вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и расчет их необходимого количества в соответствии с типом и	

	классом организации общественного питания.	
--	--	--

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	- Осуществляет управление 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.	- Умеет определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях.	Осуществляет информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания. - умеет составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей; - осуществляет консультирование потребителей	
ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	- Осуществляет анализ эффективности обслуживания потребителей	
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	- разрабатывает и представляет предложения по повышению качества обслуживания; - умеет осуществлять выбор и определять показатели качества обслуживания;	
ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	- выявляет и анализирует потребности в продукции и услугах общественного питания; - участвует в разработке комплекса маркетинга; - анализирует сбытовую и ценовую политики; - консультирует потребителей; - разрабатывает предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; - участвует в маркетинговых исследованиях.	
ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	- выявляет, анализирует и формирует спрос на услуги общественного питания; - проводит сегментацию рынка; - определяет направления в сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора; - выбирает и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; - разрабатывает анкеты и опросные листы;	
ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.	- выявляет конкурентов организации общественного питания и определяет конкурентоспособность ее продукции и услуг; - выбирает, определяет и анализирует показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывает их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации	

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	- контролирует соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг. - проводит проверку наличия поверенных средств измерения, наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие. - правильно выбирает нормативно-правовые акты; - демонстрирует навыки измерений с использованием поверенных средств измерения;	
ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	- участвует в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания. - демонстрирует знания при проведении контроля качества продукции и услуг в соответствии с требованиями документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания; - выполнять анализ структуры стандартов разных категорий и видов, обосновывать номенклатуры показателей качества;	
ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.	- демонстрирует знания при проведении контроля качества продукции и услуг в соответствии с требованиями документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания; - выполняет анализ структуры стандартов разных категорий и видов, обосновывать номенклатуры показателей качества;	

Критерии неудовлетворительной оценки
(при наличии нарушений заполняются в обязательном порядке)

№	Критерии, при наличии одного из которых работа оценивается только на «неудовлетворительно»	Отметка о наличии	№ стр, на которой выявлен недостаток
1	Нарушение требований к содержанию работы, выразившееся в следующем:		
1.1	нарушено соотношение объекта и предмета исследования		
1.2	нарушено соотношение темы, предмета и цели исследования		
1.3	нарушено соотношение цели и задач исследования		
2	Объем работ менее 40 листов машинописного текста (с Введением и Заключением включительно)		
3	Нарушение требований ГОСТ 7.1-2003 (при оформлении более 50% источников)		

4	Нарушение требований ГОСТ Р 7.05. 2008: нарушение правил цитирования, оформления сносок (при оформлении более 50% источников)		
5	Нарушение требований Положения об организации выполнения и защиты ВКР (ВКП) о количестве источников, включенных в библиографический список, не имеющих цитирования в тексте (превышает 10%)		

Заключение и выводы: _____

Представленная (соответствует/не соответствует) требованиям ВКР, предъявляемым к данного
типа работам

Оценка: _____

Рецензент : _____ (подпись/Ф.И.О. руководителя) Дата _____

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

Оформление плана – графика выполнения выпускной квалификационной работы (образец)

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Соль-Илецкий индустриально-технологический техникум» Оренбургской области

Утверждаю:
Заместитель директора по УПР
Ковешникова Л.Н. _____
«___» _____ 2016 года

План – график выполнения выпускной квалификационной работы

Студент _____
(ф.и.о., группа)

Тема выпускной квалификационной работы

« _____ »
(утверждена приказом № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.)

№	Этапы выполнения ВКР и их содержание	Срок выполнения	Отметка о выполнении	Подпись руководителя
1	Определение цели, задач, объекта, предмета, методов исследования			
2	Составление плана работы			
3	Подбор литературы			
4	Консультация по выполнению обзора литературы			
5	Консультация по выполнению работы			
6	Корректировка раздела «Введение»			
7	Консультация по содержанию и выполнению глав работы			
8	Отчет о выполнении основной части работы			
9	Работа над разделом «Заключение»			
10	Сдача ВКР руководителю для проверки			
11	Проверка содержания ВКР			
12	Корректировка содержания работы(нормоконтролер)			
13	Подготовка ВКР к печати			
14	Сдача ПЭР руководителю для отзыва			
15	Подготовка презентации к защите ПЭР			

Дата: _____ Подпись руководителя _____ (Ф.И.О. _____)
Подпись студента _____ (Ф.И.О. _____)

ПРОТОКОЛ

заседания Государственной экзаменационной комиссии
ГАПОУ «Соль-Илецкий индустриально-технологический техникум» Оренбургской области

20__ года с ____ час ____ мин до ____ час ____ мин
по рассмотрению выпускной квалификационной работы студента

на тему:

Присутствовали: председатель ГЭК _____
Члены ГЭК 1. _____ 5. _____
2. _____ 6. _____
3. _____ 7. _____
4. _____ 8. _____

Выпускная квалификационная работа выполнена под руководством:

В государственную экзаменационную комиссию представлены
следующие материалы:

1. Текст ВКР на _____ страницах
2. Отзыв руководителя ВКР _____ оценка _____
3. Ведомость нормоконтроля _____ оценка _____
4. Рецензия на работу _____ оценка _____

После сообщения о выполненной работе в течение ____ мин
студенту были заданы следующие вопросы:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Общая характеристика ответов студента на вопрос и рекомендации, содержащиеся в рецензии,
а также подготовки, которую он обнаружил по общепрофессиональным дисциплинам и
профессиональным модулям : соответствует/не соответствует ФГОС по специальности

Признать, что студент _____

Выполнил и защитил выпускную квалификационную работу с оценкой _____.

Особые мнения членов комиссии:

Председатель Государственной экзаменационной комиссии:

Члены ГЭК

1. _____	5. _____	2. _____
6. _____	3. _____	7. _____
4. _____	8. _____	

Подпись лица, составляющего протокол _____

(число, месяц, год)